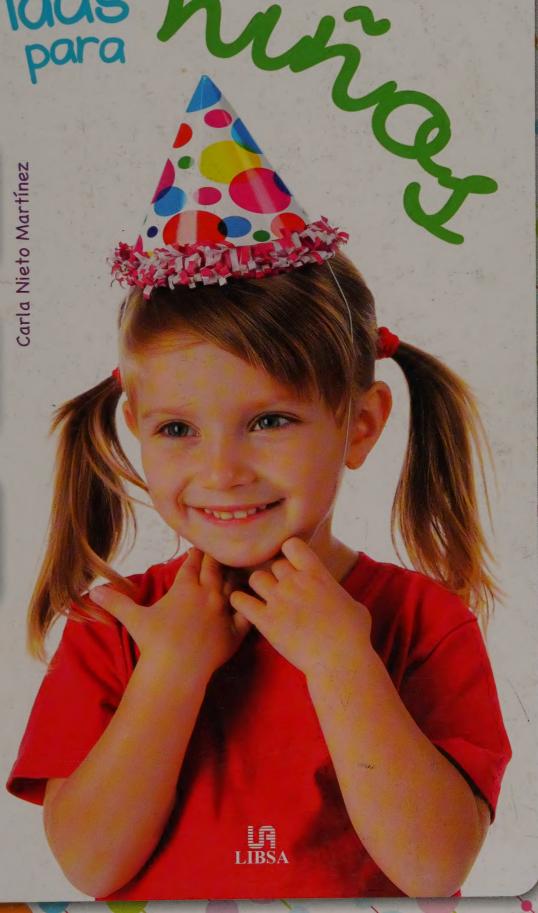








Todas las técnicas y trucos para preparar una fiesta, desde invitaciones a guirnaldas, además de deliciosas recetas para sorprender a tus amigos













© 2015, Editorial LIBSA C/ San Rafael, 4 28108 Alcobendas (Madrid) Tel.: (34) 91 657 25 80 Fax: (34) 91 657 25 83 e-mail: libsa@libsa.es www.libsa.es

Ilustraciones: Archivo editorial LIBSA, www.shutterstock.com, www.123rf.com Colaboración en textos: Carla Nieto Martínez Edición y maquetación: Equipo editorial LIBSA

ISBN: 978-84-662-2636-3

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. del Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos vela por el respeto de los citados derechos.

DL: M 36676-2014



Contenido



iFiesta, fiesta!, 5

FIESTA DE CARNAVAL

Manualidades: Maquillaje de princesa, 8 • Maquillaje de tigre, 10 • India apache, 12 • Princesa azteca, 14 • Sultán de Persia, 16 • Piratas del Caribe, 18 • Decorando huevos de Pascua, 20

Recetas: Spiderpizza, 22 • Conejito de Pascua, 24 • Buñuelos de viento, 26 • Galletas antifaz, 28 • Bocaditos de nata, 30 • Cupcakes de Pascua, 32

Juegos y actividades: Desfile de disfraces, 34 • iPobre muñecote!, 36

FIESTA DE HALLOWEEN

Manualidades: Una calabaza ide miedo!, 38 • Mesa y tarjetas, 40 • Sombrero de bruja, 42 • Maquillaje de calabaza, 44 • Cómo hacer un disfraz de... fantasma, 46 • Máscaras terroríficas, 48

Recetas: Sándwich monstruoso, 50 • Salchimomias, 52 • Ojos.... rellenos, 54 • Cupcakes fantasmales, 56 • Tumbas de chocolate, 58

Juegos y actividades: iTruco o trato!, 60 • Cómo contar una buena historia de miedo, 62

FIESTA DE NAVIDAD

Manualidades: Felicitación de Navidad, 64 • Calendario de Adviento, 66 • Corona decorativa, 68 • Adornos de fieltro, 70

Recetas: Rollitos navideños de tortilla, jamón y queso, 72 • Minihamburguesas, 74 • Bombones de mazapán, 76 •

Adornos para comer, 78 • Galletitas navideñas, 80 • Dulce casero de Navidad, 82 • Doce uvas, 84

Juegos y actividades: Calcetín de Papá Noel, 86 • El regalo musical, 88

FIESTA DE CUMPLEAÑOS

Manualidades: Invitaciones megadivertidas, 90 • Redecora tu casa, 92 • Un regalo muy especial, 94

Recetas: Sándwich cocodrilo, 96 • Cucharas de chocolate, 98 • Casita de golosinas, 100 • Fiesta de gominolas, 102 • Tarta de cumpleaños, 104

Juegos y actividades: Cumpleaños en el circo, 106 • Gatita linda, 108 • iVamos a jugar!, 110 • Agua mágica, 112 • Lluvia de golosinas, 114 • La fiesta del NO cumpleaños, 116

FIESTA DEL PIJAMA

Manualidades: Amigas íntimas, 118 • Fiesta en tu habitación, 120

Recetas: iAl rico canapé!, 122 • Casitas de gnomo, 124 • Perritos calientes, 126 • Corazón de pizza, 128 • Batido rosa, 130 • Palomitas de maíz, 132

Juegos y actividades: Una peli de terror, 134 • Karaoke, 136 • Secretos de belleza, 138 • Guerra de almohadas, 140

8 consejos para que tu fiesta sea todo un éxito, 142

Para saber más: no se dice igual, 144

ifiesta, fiesta!

una fiesta. Solo hay un elemento que no puede faltar: ilas ganas de divertirse! Hay fiestas para todos los gustos y épocas del año y cada una de ellas tiene sus propias claves para que sean todo un éxito. Y precisamente ese es el objetivo del libro que tienes ahora en tus manos: contarte cuáles son los tipos de fiestas más populares, explicarte todo lo que tienes que hacer para prepararlas y darte algunas ideas para que las disfrutes al máximo.

Los amantes de los disfraces sueñan todo el año con el **Carnaval**, una fiesta de locura en la que todo está permitido: bailar en la calle, adoptar por unas horas la personalidad de algún personaje famoso, pasar desapercibido detrás de una máscara o un maquillaje muy elaborado... La imaginación es la protagonista absoluta durante los días que dura esta celebración.

Seguiremos con una fiesta que cada vez es más popular: Halloween.
Calabazas, vampiros, brujas, fantasmas, historias de miedo, sustos, trucos y tratos... son los componentes de una celebración «terrorífica» que puede resultar súperdivertida y en la que es fundamental tramar con tus amigos todas las «fechorías» que vais a cometer...



Una de las fiestas más alegres es la Navidad. Luces, villancicos, calles repletas de adornos luminosos, dulces deliciosos, felicitaciones por doquier, hogares engalanados con una decoración espectacular y, sobre todo, mucho amor y buenos deseos. No hay otro momento igual en el calendario. Te explicamos cómo hacer: desde el calendario de Adviento hasta la corona de la puerta de la casa, pasando por el



calcetín donde (ino lo dudes!) Papá Noel depositará muchííííííísimos regalos para ti.

La FIESTA con mayúsculas es sin duda la de tu cumpleaños. ¿Acaso no hay mejor motivo de celebración por todo lo alto que la fecha de tu nacimiento? El protagonista eres tú, así que es muy importante que imprimas tu sello personal a todos los detalles que van a formar parte del evento: las invitaciones, los globos, los

juegos, la merienda, la tarta.... Y tratándose de una fiesta tan especial, ¿por qué limitarla a un único día al año?, ¿qué te parece celebrar «fiestas de no cumpleaños»?

Y llegamos a la **fiesta del pijama**, la celebración que triunfa entre las chicas (aunque los chicos también pueden hacer su propia versión). ¿Hay algo más emocionante que compartir risas y confidencias a medianoche después de haber visto todas juntas una peli (con palomitas incluidas) y haber

disfrutado de una sesión de karaoke? Claro que no. Si quieres más ideas para disfrutar al máximo de una noche entre amigas, no te puedes perder el bloque dedicado a esta fiesta.

En cada una de las propuestas (recetas, maquillajes, decoraciones, invitaciones, juegos, disfraces, actividades...) de este libro encontrarás una explicación paso a paso de cómo llevarla a cabo y qué materiales o ingredientes necesitas, así como trucos y sugerencias para que te queden perfectas y sean todo un éxito.

Con estas ideas disfrutarás de todas y cada una de tus celebraciones. Y recuerda: todos los días hay algo que festejar. Por ejemplo: ¿Qué tal hacer una fiesta hoy simplemente porque te apetece y para celebrar que eres una persona estupenda?

ien marcha!





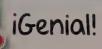
Fiesta de Carnaval



Maquillaje de princesa

Todo un clásico

lega el Carnaval! Esta les sin duda una de las fiestas preferidas por todos los niños del mundo. Son unos días mágicos en los que todos los disfraces valen: griegos y romanos, indios y vaqueros, piratas y princesas, payasos, caballeros medievales, animales... mil y una ideas para hacer en casa y divertirse. iElige tu estilo!



Este maquillaje en forma de máscara es muy original; te permite cambiar tu aspecto habitual sin necesidad de camuflarte totalmente.

Colores



Pinta un fondo azul claro con pincel fino, haciendo una figura como la que muestra la imagen, con un pico en las cejas y curvas en las mejillas. Evita tocar los ojos.



Dibuja la nariz y las antenas de la frente. Con pincel fino y color azul oscuro, da profundidad, haciendo pequeños surcos en la frente y las mejillas.

Delinea los contornos con pincel fino y color rojo. Haz pequeños detalles circulares con tono amarillo, pintando también el corazón de



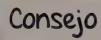
los labios. Da el toque final añadiendo purpurina plateada. Espolvoréala por toda la máscara.

Necesitas... Maquillaje de colores: azul claro, azul oscuro, rojo y amarillo • Pincel fino • Purpurina plateada



Maquillaje de tigre Roarrrrrrr!

os felinos (tigres, gatos y demás) son uno de los motivos más populares para hacer las máscaras, maquillajes y disfraces de Carnaval. Te explicamos cómo crear una máscara de tigre con un par de pinceles y unos pocos colores.



Para «atigrar» aún más tus ojos, pide a tu mamá que te los pinte con un lápiz khol negro, trazando una línea fina en el párpado superior, pegada a las pestañas, y otra en el inferior, y terminando con un rabito.





Con pintura blanca, decora la zona superior de las cejas, bajo la nariz y alrededor de la boca hasta la barbilla.



Perfila de negro todo el contorno de la máscara y pinta la punta de la nariz y los labios de negro. Para terminar, puedes añadir purpurina azul.

Con una esponjita o un pincel grueso, pinta una base amarilla que cubra totalmente la nariz, el entrecejo y las mejillas.



Deja secar bien la base. Con un pincel más fino, ve dando toques de color negro en las mejillas, la frente, los párpados y la barbilla. Pinta los bigotes.



Necesitas... Maquillaje de colores: amarillo, blanco y negro • Esponjita o pincel grueso • Pincel fino • Purpurina azul



India apache

¡Que vienen los indios!

Es uno de los disfraces Emás típicos, y es que con él, el éxito está asegurado. La parte principal es la diadema de plumas, que puedes fabricar tú mismo. Aquí te enseñamos cómo.



Necesitas...

Cinta métrica • Cartulina roja • Lapicero • Témperas de colores • Pegamento • Plumas de colores • 10 cm de cinta de cuero sintético con flecos • Lámina de cartón • Lámina de papel charol rojo

Para chica



Mide el perímetro de tu cabeza. En la tela roja, recorta un rectángulo para formar la diadema. El ancho lo decides tú, pero el largo tiene que ser la medida de tu cabeza más 2 cm, aproximadamente (para que quede margen al unir los extremos).



Cuando tengas la diadema, dibuja el diseño que desees. Lo típico de los trajes de indios apache suelen ser los motivos geométricos: líneas, cuadrados, círculos, puntos, rombos...
Coloréalos con pinturas acrílicas de distintos colores. Déjala secar unos minutos.



Pega una a una las plumas, echando un poco de pegamento en la punta y adhiriéndolas a la diadema. Deja secar bien. Divide en dos la tira de cuero y pega en los laterales de la diadema.

Para chico



La forma de preparar la diadema de cartón es la misma que en el caso del disfraz de chica, solo que esta vez será redondeada, más ancha en la zona de la frente y estrecha a los lados.



Dibuja un círculo con el papel charol rojo y pégalo en el centro. Añade el borde rojo. A ambos lados del círculo, con las pinturas acrílicas reproduce diseños «animal print» (esto es, imitación de la piel de un animal salvaje, como tigre, leopardo, etc.).



Pega las plumas. Queda mejor si no mezclas más de tres colores.



Princesa azteca

¡Un tocado espectacular!

as princesas aztecas
se caracterizaban
por unos elaboradísimos
tocados que reflejaban su
condición y resaltaban
su belleza. ¿Te apetece
ser princesa azteca por
un día?



Necesitas...

Cinta métrica • Lapicero •
Cartulina • Papel charol
negro, rojo y dorado •
Témperas • Pincel fino •
Pincel grueso • Pegamento
• Abalorios brillantes •
Pajitas largas (de las de las bebidas) • Lámina grande de papel de seda • Tela de forro dorada • Tijeras.• Hilo y aguja • Fieltro marrón

Tocado



Mide el perímetro de tu cabeza con una cinta métrica y, con esta medida (más 2 cm para ajustarla), dibuja la diadema, con un diseño parecido al de la foto. Píntala con témperas y pégale trozos de papel charol en algunas zonas para que luzca más «lujosa».



Dibuja ahora los lados del tocado sobre cartulina. Píntalos, decóralos igual que la diadema y pégalos en los extremos, a ambos lados de la diadema.



Cuando la diadema esté bien seca, pega los abalorios en los extremos de los adornos laterales. Finalmente, pega las pajitas en la parte de atrás de la diadema (puedes graparlas si ves que quedan muy sueltas).

Vestido



Haz el dibujo del vestido en papel de seda (recto y con espacio para las mangas). Recorta el patrón y ponlo encima de la tela de forro doble (para que salgan las dos partes). Pide a un adulto que te ayude a recortarlo y que cosa las dos partes de la tela para formar el vestido.



Mientras se cose el vestido, dibuja tú la decoración (fíjate en la foto) en el fieltro marrón, y recórtala.



Pega la decoración con pegamento para tela en la parte de abajo, en las mangas y en el cuello.



Sultán de Persia

Lujo oriental... ja tu alcance!

Aladín y la princesa

Jazmín son dos

estupendas ideas para

disfrazarte en Carnaval.

Los brillos y colores de

estos personajes darán un

toque de exotismo a tu

fiesta.



Necesitas... Cartulina
• Lapicero • Tijeras •
Pegamento para papel y
para tela • Tela dorada •
Una pluma morada •
Un collar de cuentas
doradas • Un pañuelo
viejo • Cuentas de
colores o lentejuelas •
Tela de tul

Para chico



Mide el perímetro de tu cabeza y, con esta medida, dibuja un gorro de cartulina. Debe ser más ancho por los lados, para que se parezca más al típico gorro de los sultanes. Recorta la cartulina y pega los extremos. Déjalo secar.



Forra el gorro con la tela dorada. Pega bien la tela a la cartulina, sobre todo por las esquinas. No pasa nada si quedan arrugas: de esta forma, tu gorro tendrá un aspecto más real.



Cuando el gorro esté bien pegado, pon la pluma en el centro. Puedes usar pegamento o un broche. Pega o engancha al broche los extremos del collar de cuentas y adhiere los otros extremos a la parte de atrás del gorro.

Para chica



El disfraz de princesa persa admite muchas variaciones, pero hay dos elementos que nunca deben faltar: el gorro o turbante y un manto de tul.



Para hacer el gorro, puedes utilizar un pañuelo viejo; anúdalo a tu cabeza, para darle la forma, quítatelo después y decóralo a tu gusto, pegando cuentas de colores, lentejuelas o trocitos de papel brillante. Lo mejor es que todos los elementos que utilices sean del mismo color para que el efecto sea más elegante.



Vístete con un top o camiseta y un pantalón ancho del mismo color que has decorado el gorro y, finalmente, envuélvete en el tul.



Piratas del Caribe

¡Al abordajeeeeee!

Ya lo dice la canción:

«La vida pirata es la

vida mejor». Y el atuendo

que usaban estos
legendarios personajes

también es el más indicado

si tú y tus amigos queréis
ir vestidos de la misma

manera. Es muy fácil de

hacer y, además, cuantos

más piratas seáis, imayor

será el botín!



Con la regla y un lapicero, dibuja varias tiras sobre el papel charol rojo. Recórtalas y pégalas con mucho cuidado a lo largo del pantalón.



Dobla la cartulina negra en dos y pinta sobre ella el gorro pirata. Recórtalo, une las dos partes con la ayuda de una grapadora y en la parte frontal, dibuja con la tiza o lápiz blanco la calavera con los huesos cruzados característicos de los piratas.



Dibuja sobre la cartulina negra que te ha sobrado el parche típico de los piratas. Recórtalo y pega la cinta negra a ambos extremos del parche (puedes hacer un pequeño agujero y pasar la cinta a través de él).

«Look» pirata para chica

Convertirse en «piratesa» es tan sencillo como anudarte un pañuelo a la cabeza y otro en la cintura; pedir prestada a tu mamá o a tu papá una camisa blanca (cuanto más ancha te quede, mejor), ponerte un pantalón negro, un chaleco y colgarte al cuello un buen número de collares. Ah, y si quieres lucir más auténtica todavía, no te olvides del loro. Puedes comprarlo en una tienda de juguetes (que sea de peluche, para que no te pese) y pegarlo por las patas con cinta adhesiva al chaleco. iTe temerán!

Necesitas... Una regla • Un lapicero • Papel charol rojo • Tijeras • Pegamento • Un pantalón de chándal que te quede pequeño (negro o azul marino) • Cartulina negra • Grapadora • Una tiza o lápiz blanco • Un trozo de cinta negra elástica



Decorando

huevos de Pascua



lusto después del Carnaval, durante la Pascua, existe la costumbre en muchos países del conejo de Pascua. Este encantador animalito viene a las casas de los niños y esconde huevos, generalmente de chocolate. Si quieres echar una mano al conejo con la decoración, te enseñamos cómo decorar ly después comerte) unos preciosos huevos de Pascua.



En un cazo, pon los huevos y cúbrelos con agua. Añade un poco de sal. Pide a un adulto que cueza los huevos durante 10 minutos.



Una vez cocidos, enjuaga los huevos en agua fría y deja que reposen el tiempo necesario, hasta que estén a temperatura ambiente.



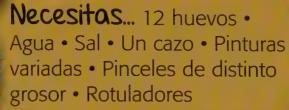
Comienza la decoración de los huevos: puedes pintarlos de un solo color, con rayas, con topos, con dibujos geométricos, con corazones... Una opción muy original es dibujar una mariposa con muchos colores porque es un anuncio de la llegada de la primavera. Anímate a pintar los huevos con caritas con ojos, nariz y boca, siempre con gestos divertidos.



Esconde los huevos repartidos por el jardín y organiza el juego de la búsqueda, igual que se hace cuando los deja el conejo de Pascua.



Sírvelos de una manera especial: con un lazo cada uno o en hueveras independientes, dentro de una cesta, de un nido, de una huevera de cartón, etc. Cuando quites la cáscara (aunque dé mucha pena eliminar tan bonita decoración), podrás comerte el huevo duro de su interior.







Spiderpizza

La comida de un superhéroe



Este Carnaval, ite animas a hacer tú mismo una pizza y «disfrazarla»? Te explicamos la receta y cómo decorarla para que vaya a juego con tu disfraz de hombre araña.



DIFICULTAD: Media **TIEMPO:** 30 minutos **COMENSALES:** 3-4

UTENSILIOS DE COCINA: Unas tijeras de cocina • Horno



Saca del congelador la base de pizza unas horas antes de empezar y deja que se descongele a temperatura ambiente.



Pon sobre la base el tomate frito, las rodajas muy finitas de cebolla, la mozzarella y las rodajas de salami. Corta algunas aceitunas verdes y negras en tiritas.



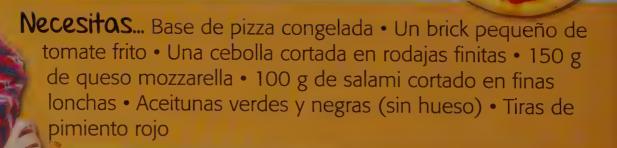
Es el momento de decorar tu pizza. Reparte varias aceitunas de ambos colores por la superficie de la pizza y coloca alrededor algunas tiras, que simulen las patitas de la araña. Haz lo mismo con las tiras de pimiento alrededor del salami.



Con ayuda de papá o mamá, hornea la pizza a unos 180 °C, durante 10-15 minutos, hasta que se dore a tu gusto.

Pizza-retrato

Con ingredientes como aceitunas, tiras de pimientos verde, amarillo y rojo, rodajas de tomate u hojas de lechuga puedes fabricar auténticos «retratos» en la superficie de tu pizza, encima del tomate y la mozzarella.







Conejito de Pascua

Un bocado propio de esta época

Este sándwich es la Emerienda ideal para reponer fuerzas entre juego y juego durante estas fiestas.



DIFICULTAD: Baja
TIEMPO: 20 minutos
UNIDADES: Tantos como

comensales

UTENSILIOS DE COCINA:

Tostadora • Cuchillo • Cazo • Cápsula para sostener los huevos



Pon las rebanadas de pan en la tostadora durante unos segundos y úntalas después con mantequilla. Con un cuchillo que no tenga sierra (también puedes utilizar un molde grande) da forma a cada una de las lonchas de queso, de manera que cada una de ellas luzca unas «orejas de conejo», como en la foto. Corta un poco de cebollino para colocarlo encima de la tostada y pon encima la loncha de queso.



Decora la tosta para que parezca la cara de un conejito: dos rodajas de rábano te servirán para hacerle los mofletes; trocitos pequeños de cebollino para ojos y nariz, y unas tiras finas de cebollino también para los bigotes. Haz los dientes con dos trocitos de la parte blanca del rábano.



Para acompañar este delicioso sándwich, haz unos huevos cocidos decorados. Pon a cocer los huevos que necesites según el número de invitados durante unos 8-10 minutos (pide la ayuda de un adulto). Cuando estén fríos, pélalos, ponlos en una cápsula y decóralos: haz ojos y bigotes con trocitos de pimiento rojo y usa dos mitades de una rodaja de pepino a modo de orejas.

Necesitas... Una tostada de pan grande por cada comensal • Mantequilla • Una loncha grande de queso por cada comensal • Cebollino • Rábanos • Un huevo cocido por cada comensal • Medio pimiento rojo • Pepino



Buñuelos de Viento

Un dulce perfecto para tu fiesta

A unque en México y
Colombia se comen en
Navidad, en otros países
como España son típicos de
Pascua. De todas formas,
isiempre es un buen
momento para saborear
este dulce bocadito!



DIFICULTAD: Alta
TIEMPO: 1 hora
UNIDADES: Para hacer
masa para unos
40 buñuelos

UTENSILIOS DE COCINA: Un cazo • Una cuchara de madera

- Una sartén Una espumadera
- Papel de cocina absorbente



Esta receta no puedes hacerla sin la ayuda de un adulto porque hay que cocer y freír, lo que puede resultar peligroso para ti. Sin embargo, sí puedes hacer tú solo la decoración final.



Primero, hay que poner la leche, el agua, la corteza de limón y la sal en un cazo y esperar a que empiece a hervir. Entonces, se añade toda la harina y se empieza a remover sin parar a fuego lento, hasta que la mezcla comience a separarse de las paredes del cazo.



Se deja que la masa se enfríe un poco, pero no del todo. Cuando esté tibia, se añaden los huevos batidos y se sigue removiendo.



Con la pasta resultante, se hacen bolitas con ayuda de una cuchara y se fríen en abundante aceite caliente.



Hay que sacar las bolitas con una espumadera, poniendo cuidado de escurrirlas bien, y depositarlas unos minutos sobre papel de cocina absorbente.



Por último, se espolvorean unos buñuelos con azúcar glas y otros con canela. También puedes utilizar azúcar vainilla o cristalitos de azúcar de colores (en tiendas de repostería).

Necesitas... 1/2 I de leche • Un vasito de agua • Una corteza de limón • Una pizca de sal • 200 g de harina • 5 huevos • Aceite de oliva para freír • Azúcar glas para espolvorear • Canela para espolvorear





Galletas antifaz

¡Para chuparse los dedos!



Las galletitas de siempre pueden tener una forma de lo más carnavalesca. Si te animas a hacer estas, quizá puedas usarlas como máscara en el desfile antes de comértelas con todos tus amigos.



DIFICULTAD: Media TIEMPO: 1 hora UNIDADES: Para hacer unas 20 galletas

UTENSILIOS DE COCINA:

Rodillo de amasar • Cortapastas con forma de antifaz • Un cuchillo • Papel de horno • Horno



Mezcla a mano la mantequilla (debe estar blanda) con el azúcar y el huevo. Añade a esa masa la vainilla y las almendras, y sigue amasando.



A la mezcla húmeda, añade la harina y la sal y amasa hasta obtener una mezcla compacta.



Extiende la masa con un rodillo. Pon cuidado para que no se pegue: espolvorea harina por la superficie de trabajo y por el rodillo (tenla a mano por si necesitas echar más). Deja una plancha de masa de 5 mm de grosor.



Utiliza el cortapastas para recortar antifaces de galleta. Si no tienes un cortapastas con esta forma, haz una plantilla con cartulina, colócala encima de la masa y recorta con el cuchillo, dándole forma. Forra una bandeja de horno con papel vegetal y coloca los antifaces encima. Hornéalos a 200 °C durante unos 10 minutos. Vigila constantemente porque pueden quemarse.



Cuando las galletas estén frías, pinta una parte de los antifaces con el chocolate, y espolvorea el confeti encima para que cuando se enfríe el chocolate, se quede pegado.

• Una taza de azúcar glas • Un huevo • Una cucharadita de extracto de vainilla • 50 g de almendras molidas • 300 g de harina •

Una cucharadita de sal • Un cuenco de chocolate negro fundido • Confeti de azúcar de colores



Bocaditos de nata

Versión disfraz

os bocaditos de nata son una auténtica delicia para el paladar. Estamos en Carnaval así que, ¿por qué no «disfrazar» a tus bocaditos?



DIFICULTAD: Media TIEMPO: 1 hora COMENSALES: 5-10

UTENSILIOS DE COCINA:

Un cazo • Una cuchara de madera • Bandeja de horno • Papel vegetal • 2 cucharas (o manga pastelera)



Pon en un cazo el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar. Pide a un adulto que ponga la mezcla en el fuego y que cuando hierva, retire el cazo y añada la harina. Remover todo con una cuchara de madera. Incorporar los huevos uno a uno y seguir mezclando con la cuchara.



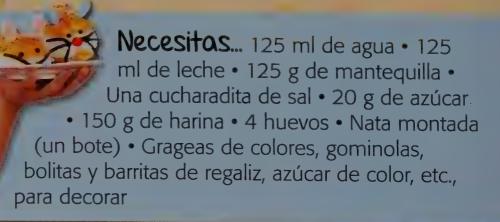
Forra una bandeja horno con papel vegetal. Precalienta el horno a 180 °C. Mientras se calienta el horno, con la ayuda de dos cucharas (también puedes usar una manga pastelera), forma pequeños montoncitos de masa sobre la bandeja, bastante separados entre sí porque se expanden mucho al hornearlos. Pide al adulto que los meta en el horno.



Deja hornear los bocaditos unos 8-10 minutos, hasta que estén dorados. Pide a un adulto que te ayude a sacarlos del horno y déjalos enfriar.



Cuando estén fríos, ábrelos por la mitad y rellénalos con la nata. Decora cada bocadito como un ratoncito.





Otro dulce típico de Pascua

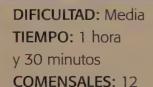
En estas fechas es típico el llamado «bollo de Pascua»: mezcla en un bol 200 g de mantequilla a temperatura ambiente, 250 g de azúcar y la ralladura de un limón, y bate la mezcla hasta obtener una textura de pomada. Añade entonces 4 huevos, uno a uno, e incorpora 250 g de harina mezclados con un sobre de levadura. Precalienta el horno a 180 °C, pon la mezcla en un molde y con la ayuda de un adulto, mételo en el horno y déjalo cocer unos 20 minutos. Sácalo (también con la ayuda de un adulto) y cuando esté frío, decóralo con una capa gruesa de nata o de fondant, y reparte por encima gominolas de colores. iDelicioso!



Cupcakes de Pascua

Desayuno con color

os cupcakes son el postre de moda. Por supuesto, también puedes fabricar tu cupcake de Pascua, decorado con los motivos más característicos de esta época del año.



UTENSILIOS DE COCINA:

Moldecitos de cupcake • Horno

Un rodillo de amasar
 Un cortapastas redondo
 Manga pastelera



Pon el horno a calentar a 180 °C. Mezcla el azúcar con los huevos con la ayuda de unas varillas. Sin dejar de remover, echa poco a poco el aceite, el chocolate y, finalmente, la harina y la levadura. Deja reposar la mezcla durante unos 20 minutos.



Pasado este tiempo, pon los moldecitos de magdalenas encima de una bandeja de horno; rellénalas de masa hasta la mitad con una cuchara grande y dile a un adulto que las ponga en el horno. Déjalos hacer durante unos 15 minutos.



Cuando el adulto las saque del horno, déjalas enfriar. Mientras, prepara el fondant: extiéndelo y añádele unas gotas de colorante verde. También puedes utilizar varios colores, dividiendo la pasta en varios trozos y utilizando un colorante en cada uno. Amásala después, hasta que esté totalmente teñida del color elegido.

Introduce el fondant en una manga pastelera y decora la parte superior de los cupcakes. Pon luego encima las figuritas de dulce.

Necesitas... 250 g de
azúcar • 4 huevos • 250 g
de aceite de girasol • 150 g
de chocolate en polvo •
250 g de harina • Un sobre de
levadura en polvo • Pasta fondant •
Colorante alimentario verde • Figuritas
de dulce





Desfile de disfraces

¡Diversión al aire libre!

Es el momento de que todos salgáis a la calle! Este será el mejor desfile de la ciudad. iViva el Carnaval!



Si durante el desfile tiráis serpentinas o confeti, no olvidéis recogerlo todo después: hay que dejar la calle o el parque igual que lo encontramos. Busca una calle o paseo que sea peatonal.

También puedes hacer el desfile dando vueltas a un parque o proponerlo como actividad en tu colegio para hacerlo en el patio.

Organiza los grupos, de manera que vayan todos en el lugar que les corresponde. Lo mejor es que los músicos y bailarines vayan en medio, porque así la música puede oírse tanto delante como detrás de ellos. Si no tienes músicos, alguien debe llevar el aparato de música encendido.

Todos debéis desfilar dando saltos y bailando.

Como actividad complementaria, podéis hacer un concurso de disfraces entre todos los que participan en el desfile. Los premios pueden ser collares de cuentas o una golosina para el ganador, y se pueden hacer categorías como «Premio al disfraz más creativo», o «Premio al difraz más disparatado»...

Cuando termine el desfile, os podéis comer la maravillosa merienda de carnaval que habéis preparado con las recetas que os hemos presentado en las páginas anteriores.

Necesitas... Personas disfrazadas y con máscaras • Instrumentos o música • Serpentinas y confeti • Muchas ganas de divertirte



i Pobre muñecote!

¡Vamos a jugar después del desfile!

En muchos lugares
existe la costumbre
de mantear en grupo a
un pelele o un muñecote
relleno de paja o de otro
material, parecido a un
espantapájaros. Hacer
uno para jugar con tus
amigos es muy fácil.
iEmpieza hoy mismo!



Rellena con paja, guata o telas viejas una camiseta y un pantalón viejo, de manera que parezca que hay alguien dentro de la ropa.



Haz una pelota con telas anudadas para formar la cabeza. Puedes dibujarle ojos, nariz y boca con un rotulador.



Para formar la figura completa, pide a un adulto que cosa con aguja e hilo fuerte la cabeza a la camiseta y la camiseta al pantalón. Se trata de que parezca un muñeco, pero no es necesario que quede impecable, puede salirse algo de paja por las mangas y que el resultado sea algo tosco porque todos sabemos que es un muñeco.



Extiende la manta en el suelo y coloca tu pelele en medio.

Cuatro de los amigos tomarán una esquina de la manta y cuando las esquinas estén ya ocupadas, los demás se irán distribuyendo agarrando la manta por los bordes.



Todos a la vez, levantaréis la manta y empezaréis a hacer saltar al pelele subiéndola y bajándola.

Necesitas... Paja, guata o telas viejas • Ropa vieja (al menos, camisa y pantalón) • Hilo y aguja • Un rotulador negro • Una manta







Fiesta de Halloween













Una calabaza





¡de miedo!



No puede existir una noche de Halloween si no tenemos una calabaza terrorífica mirándonos con sus ojos de fuego...

Consejo

Existen plantillas con motivos de Halloween

muy fáciles de calcar para

tiendas de manualidades.

decorar tu calabaza en



sheet selections

Compra una calabaza de tamaño mediano. Elige la que tenga la base más plana, porque así será más fácil que se tenga en pie.



Con el cuchillo cortaverduras, paciencia, cuidado y un adulto que te ayude, quita la tapa de la calabaza cortando un círculo no muy grande en la parte superior, donde está el rabito.



Una vez cortada la tapa, utiliza la cuchara de helado para vaciar el interior de la calabaza de pepitas y pulpa, dejándola totalmente limpia.



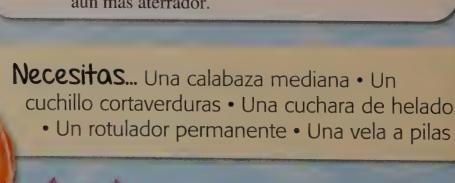
Elige un diseño para tu calabaza. Puede ser el típico rostro con los ojos triangulares y una sonrisa burlona, o si lo prefieres cualquier silueta que se te ocurra con un motivo espantoso: arañas, ataúdes, cementerios, brujas, gatos... Elige el tuyo y dibújalo en la calabaza con un rotulador permanente.



Otra vez con la ayuda de un adulto, recorta el motivo con el cuchillo poco a poco, de manera que la calabaza quede perforada.



Pon la vela a pilas dentro y pide a un adulto que la encienda. Después, coloca la tapa de la calabaza de nuevo. Al iluminarse, el rostro de tu calabaza brillará y temblará dándole un aspecto aún más aterrador.



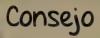


Mesa y tarjetas ite-rro-rí-fi-cas!



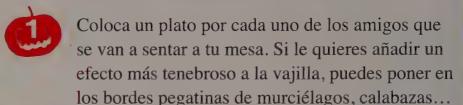
jte-rro-rí-fi-cas!

ay algo que resulte más aterrador que comer en una mesa llena de bichos?, ¿o que depositar los alimentos sobre una vajilla de ultratumba? Conseguir este efecto en tus fiestas es más sencillo de lo que parece.



Mantén la luz del comedor apagada hasta que os sentéis a comer, para que el efecto (es decir, iel susto!) sea mayor.

Para adornar la mesa



Pon encima la servilleta enrollada y, dentro de ella, coloca uno o dos bichos pequeños.

Encima de cada servilleta coloca un bicho de mayor tamaño. Escoge los que den más miedo (una araña gigante, por ejemplo) porque va a ser el primer gran susto que se lleven tus amigos al sentarse a la mesa.

Puedes elegir los mismos bichos para todos tus amigos o bien personalizar el susto con aquellos a los que sabes que cada uno le tiene más miedo: lagartijas, ratas, tarántulas, vampiros... Deja volar tu imaginación... y tus intenciones más perversas.

Para las tarjetas

En una cartulina, dibuja la figura de un fantasma. Recórtala y utilízala como plantilla para hacer con ella las tarjetas que necesites.

Recórtalas y pon en cada una de ellas el nombre de tu amigo, un mensaje de «Feliz Halloween» o un «Buhhhhh» de susto.

Necesitas... Platos de papel de color oscuro (si es negro, mejor) • Servilletas del mismo color que los platos • Bichos de plástico (variados y de distinto tamaño) • Cartulina blanca • Lapicero y tijeras



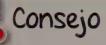


Sombrero de bruja

and the Salatan

¡Abracadabra!

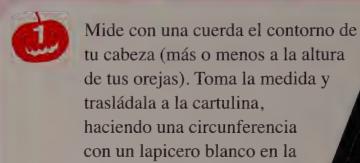
Ceguro que a alguno de Itus amigos se le olvida venir disfrazado a tu fiesta, por eso debes tener algún elemento de disfraz preparado en casa. Un sombrero de bruja o de brujo sirve tanto para amigas como para amigos y es muy fácil de hacer. iCompruébalo!



Puedes decorar el sombrero con dibujos (o pegatinas) de lunas y estrellas doradas o plateadas. Si pegas purpurina, te quedará espectacular.

> Qué guapo estoy...

> > para tela (opcional)



punta de la cuerda.

Haz otra circunferencia más grande por fuera. Te quedará como un anillo que debes recortar y que será el ala del

sombrero.

Con la misma medida, haz la base de un triángulo que debes recortar y después pegar y grapar para formar un cono.

> Fija el cono al ala del sombrero con cinta adhesiva. Puedes dejarlo así o forrarlo con tela negra usando un pegamento específico. ¡Es un 🔤 sombrero de bruja perfecto!

Necesitas... Un trozo de cuerda • Cartulina negra • Lapicero blanco • Tijeras • Pegamento • Cinta adhesiva • Grapadora • 1 m de raso negro • Pegamento



Maquillaje de Calabaza ¡Horripilante!

lo hace falta que te pongas un disfraz ni una careta: con unos cuantos colores de maquillaje especial puedes dar a tu cara un aspecto terrorífico len pocos minutos!

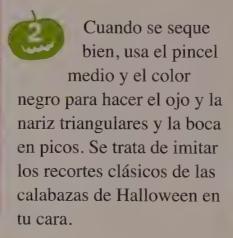


Aplica sobre la parte derecha de tu cara un fondo naranja con una esponjita (si pides ayuda, el resultado será mejor). Debes pintar de naranja parte de la frente y la nariz, media barbilla y una de

las mejillas. Con un pincel fino, añade pequeñas rayas amarillas difuminadas sobre la zona naranja.



Es muy importante que utilices productos específicos para este maquillaje que no contengan sustancias que puedan agredir tu piel ni producirte alergias.







Con un pincel fino, perfila todos los contornos, usando el color negro. Debes hacer líneas irregulares, como simulando un espejo roto. Una vez seco el maquillaje, dale profundidad añadiendo líneas blancas en algunos de los contornos.

Necesitas... Maquillaje de colores: naranja, amarillo, negro y blanco • Una esponjita de maquillaje • Un pincel fino • Un pincel medio



Cómo hacer un disfraz de...

fantasma

El fantasma es uno de los disfraces más típicos de Halloween y también uno de los más fáciles de hacer. Si quieres convertirte en un fantasma aterrador capaz de no dejar dormir a nadie la noche de brujas, sigue estos pasos.



Es mejor que lleves debajo ropa blanca o al menos de colores claros, así no llamará la atención. Si quieres, ponte unos guantes blancos y tu estampa fantasmagórica será aún más realista.

iTambién puede ser un buen disfraz para tu mascota!



Ponte la sábana sobre la cabeza de forma que cuelgue igual por un lado que por el otro. Si ves que es demasiado larga, puedes recortarla a tu medida.



Calcula dónde van a quedar tus ojos y tu boca y, con el rotulador negro, dibújalos. El diseño tanto de los ojos como de la boca puede cambiar según quieras convertirte en un fantasma simpático (puedes hacer unos ojos ovalados y una boca sonriente) o terrorífico (dibuja los ojos alargados, como si estuvieras enfadado, y haz una boca con una mueca espantosa).



Una vez hecho el dibujo, recorta dentro de los óvalos de los ojos dos circulitos pequeños, del tamaño justo para que puedas ver pero sin que se aprecien demasiado.



Ahora vamos con los complementos: recorta tiras de cartulina negra y haz con ellas una cadeneta. Para ello, pega una tira en forma de círculo y luego ve «encadenando» a ella las demás, dándoles la misma forma y enlazándolas antes de pegar sus extremos. Haz las cadenetas lo suficientemente largas como para que lleguen al suelo desde tus manos.



Colócate de nuevo la sábana encima y, arrastrando las cadenas de cartulina, empieza a aullar por la casa (mejor si ya ha caído la noche). ¡Más de uno se va a asustar mucho!

Necesitas... Una sábana blanca vieja • Unas tijeras • Un rotulador negro • Una cartulina negra • Pegamento



Máscaras TERRORÍFICAS



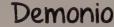
Es muy fácil dar un susto de muerte a tus invitados nada más abrir la puerta: basta con que te coloques una máscara de vampiro, de Frankenstein, de demonio o de calavera. ¿Estás preparado para oír sus gritos... despavoridos?

Consejo

Hay muchos otros motivos para hacer caretas: zombies, momias, fantasmas, hombre lobo...

Calabaza maligna

Traza sobre la cartulina
naranja la forma de la
calabaza y recórtala. Dibuja
primero a lápiz, y luego repasando
con rotulador negro, los agujeros de los ojos y
de la nariz y, más abajo, los dientes. Recórtalos de forma
que queden huecos. Troquela en los laterales y anuda el
elástico.



Traza una cabeza grande (no te olvides de los cuernos) sobre la cartulina roja. Pinta unos ojos malignos (en forma de triángulo) y una boca que

infunda temor (haz picos afilados, como si fueran muchas montañas juntas). Recorta con cuidado y añade la cinta elástica.

Frankenstein

Sobre la cartulina verde, dibuja un rostro rectangular, con algo de pelo arriba. Recorta la figura y, después, dibuja sobre ella unos ojos con forma cuadrada, una boca irregular y, ¡muy importante!, dos tornillos a cada lado y una gran cicatriz. Pinta con rotulador negro el pelo y las cejas (cuanto más anchas, más miedo dará tu máscara).

Pon la cinta.

Necesitas... Cartulinas de colores: naranja, roja, verde y blanca • Un lapicero • Rotuladores de colores • Tijeras • Cinta elástica





Sándwich

monstruoso



hincar el diente a este personajillo de ojos saltones y desafiantes que te saca la lengua en un intento de atemorizarte? No tengas miedo: pese a lo monstruoso de su aspecto, este sándwich no es tan fiero como parece, sino que está, sencillamente, delicioso.



Pon el molde para hacer galletas encima de las rebanadas y haz dos círculos de pan. Haz lo mismo con el molde en forma de estrella sobre el queso. Dobla en dos la loncha de jamón y haz el sándwich.



Con la ayuda de un adulto, corta el pepino longitudinalmente en rebanadas muy finas. Coloca una debajo del pan, haciendo que sobresalga como si fuese una lengua.



Por último, pincha con un palillo cada una de las aceitunas y ponlas en la superficie del sándwich, con el relleno hacia afuera (tu monstruo tiene unos ojos muuuuyyyy rojos).

Qué hambre tengo...

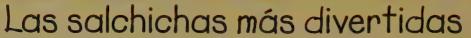
Un postre perfecto: falsas calabazas y fantasmas de plátano

Como broche final a este menú monstruoso, nada mejor (y más sano) que un poco de fruta disfrazada. Necesitas un par de plátanos, cinco mandarinas, un poco de perejil y unos toppings de chocolate. Pela los plátanos y pártelos en dos. Pon en los extremos los toppings (para los ojos y para la boca). Pela las mandarinas y adorna con un poco de perejil.

Necesitas... (Por cada sándwich) 2 rebanadas de pan de molde integral • Una loncha de queso • Una loncha de jamón cocido • Un pepino • 2 aceitunas rellenas de pimiento







Salchimomias

Si quieres celebrar una fiesta de Halloween que tus amigos no olviden en mucho tiempo, tienes que preparar estas salchimomias. Su aspecto es absolutamente tenebroso y son fáciles de elaborar launque necesitarás la ayuda de un adulto). iEl tentempié ideal para esta fiesta!



Server Server Server

Para hacer los espaguetis necesitarás la ayuda de un adulto. Pon en una cacerola agua y un poquito de sal. Cuando el agua esté hirviendo, introduce los espaguetis. Para que salgan más sabrosos, añade al agua una pastilla de caldo de pollo. Deja cocer los espaguetis el tiempo que indica el paquete (entre 7 y 9 minutos).



Una vez que los espaguetis estén al dente, échalos en un escurridor y resérvalos hasta que enfríen. Es el turno de las salchichas. Puedes hacerlas de dos maneras: friéndolas en aceite o metiéndolas unos 3 minutos en el microondas. En ambos casos, pide ayuda a papá o a mamá.



Ahora viene lo divertido: se trata de ir enrollando los espaguetis a las salchichas, como si fueran las vendas de una momia. Recuerda que debes dejar enfriar tanto los espaguetis como las salchichas para poder manipularlas sin que te quemes los dedos.



Para adornar las salchimomias puedes pinchar en las salchichas un par de trocitos de brócoli a modo de ojos y cortar con mucho cuidado una rajita de pepinillo con forma de dientes, de boquita triste o de sonrisa radiante... ¡Échale imaginación!

Necesitas... 100 g de espaguetis • Agua • Sal • Una pastilla de caldo de pollo • Un paquete de salchichas • Brócoli • Un pepinillo para adornar







Ojos rellenos

Recién salidos... de sus cuencas

enter server server



n muchas historias de miedo, los ojos recién salidos de sus cuencas son uno de los ingredientes más valorados en toda pócima de bruja que se precie y resultan indispensables en cualquier conjuro. Y tampoco pueden faltar en tu fiesta de Halloween, eso sí, en una versión mucho más agradable y sabrosa.



Pon a cocer los huevos durante unos 8-10 minutos. Déjalos enfriar y, después, quítales la cáscara.



Corta la parte de arriba de cada huevo y, con mucho cuidado, retira con una cucharilla más o menos la mitad de la vema.



Rellena con el paté el lugar dejado por la yema, terminando con un pequeño montoncito en la parte de arriba. Aplana y dale forma redonda con la cucharilla.

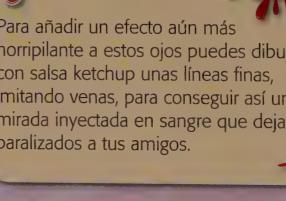


Pon en el medio de cada uno de los montoncitos una aceituna, asegurándote de que quedan bien fijas. Coloca los huevos en un plato grande, separados unos de otros, para potenciar su efecto de «ojos».



Consejo

Para añadir un efecto aún más horripilante a estos ojos puedes dibujar con salsa ketchup unas líneas finas, imitando venas, para conseguir así una mirada inyectada en sangre que dejará paralizados a tus amigos.



Necesitas... 4 huevos cocidos • Paté de atún • Aceitunas negras, sin hueso ni relleno



Cupcakes





Estos cupcakes tienen Esorpresa... pero antes hay que pasar el susto. Solo los que se atrevan a «plantar cara» a estos fantasmas podrán saborear las delicias que ocultan en su interior.



Los cupcakes siempre resultan deliciosos, así que, ¿por qué no «disfrazarlos» y convertirlos en la sorpresa culinaria de tu fiesta de Halloween?



Pide ayuda a un adulto. Pon el horno a calentar a 180 °C. Mezcla el azúcar y los huevos con unas varillas. Sin dejar de remover, echa poco a poco el aceite, la harina y la levadura.



Rellena los moldes o cápsulas de magdalenas hasta la mitad y ponlos en el horno durante unos 15 minutos.



Mientras, prepara el glaseado (que será el «traje de fantasma»). Bate las claras muy fuerte con un tenedor (a punto de nieve) junto con el zumo de limón. Añade poco a poco el azúcar y mézclalo todo bien.



Con cuidado, saca los cupcakes del horno y déjalos enfriar. Cúbrelos después con el glaseado y pon la figurita del fantasma. Decora

con grageas de chocolate forradas de caramelo.

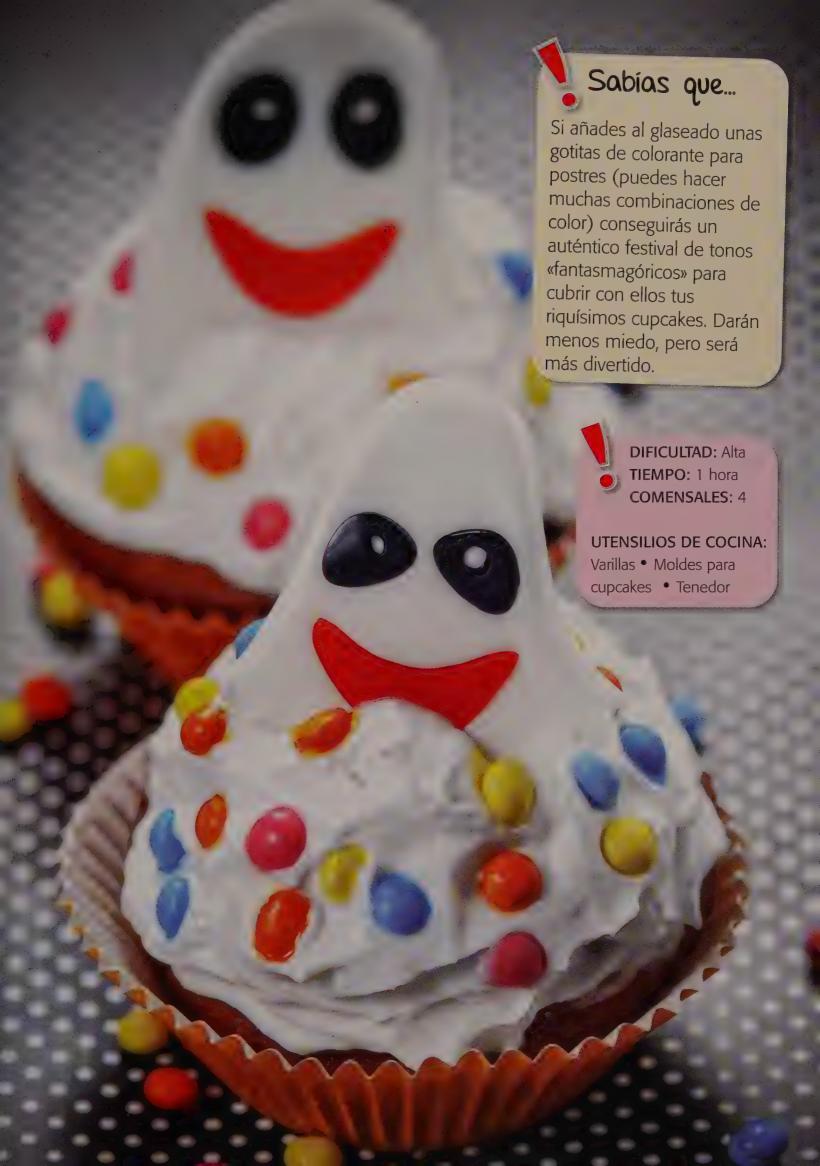


Para la masa de los cupcakes: 220 g de azúcar •

- 4 huevos 200 ml de aceite de girasol 220 g de harina
- Un sobre de levadura en polvo

Para la cobertura de adorno: 2 claras de huevo • 2 cucharaditas de zumo de limón • 4 figuritas de fantasma • Grageas de chocolate forradas de caramelo





Tumbas de chocolate

Crunch, crunch



El siempre delicioso
chocolate en su
versión más tenebrosa.
Terroríficas y apetitosas
a la vez, estas tumbas
son el mejor complemento
para endulzar esas
historias de miedo que
vais a contar.
Susto-bocado, sustobocado; susto-bocado...
Una vez que pegues el
primer mordisco a una de
estas deliciosas sepulturas
ya no podrás parar.



actor states to

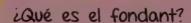
Precalienta e horno a 180 °C. Mezcla en un cuenco los huevos, el cacao y el azúcar. Cuando esté todo bien mezclado, añade la mantequilla, la harina y la levadura. Vuelve a mezclar y vuélcalo todo en el molde.



Con ayuda de un adulto, mete la mezcla en el horno durante 20-30 minutos. Sácalo con cuidado y déjalo enfriar. Cuando el bizcocho esté frío, córtalo con un cuchillo en rectángulos iguales, con forma de tumba, y colócalos en una fuente.



Cuando se haya enfriado un poco, cubre cada una de las tumbas con el fondant negro. Haz lo mismo con las galletas y termina con la decoración (ver cuadro de la página de la derecha).

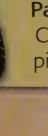


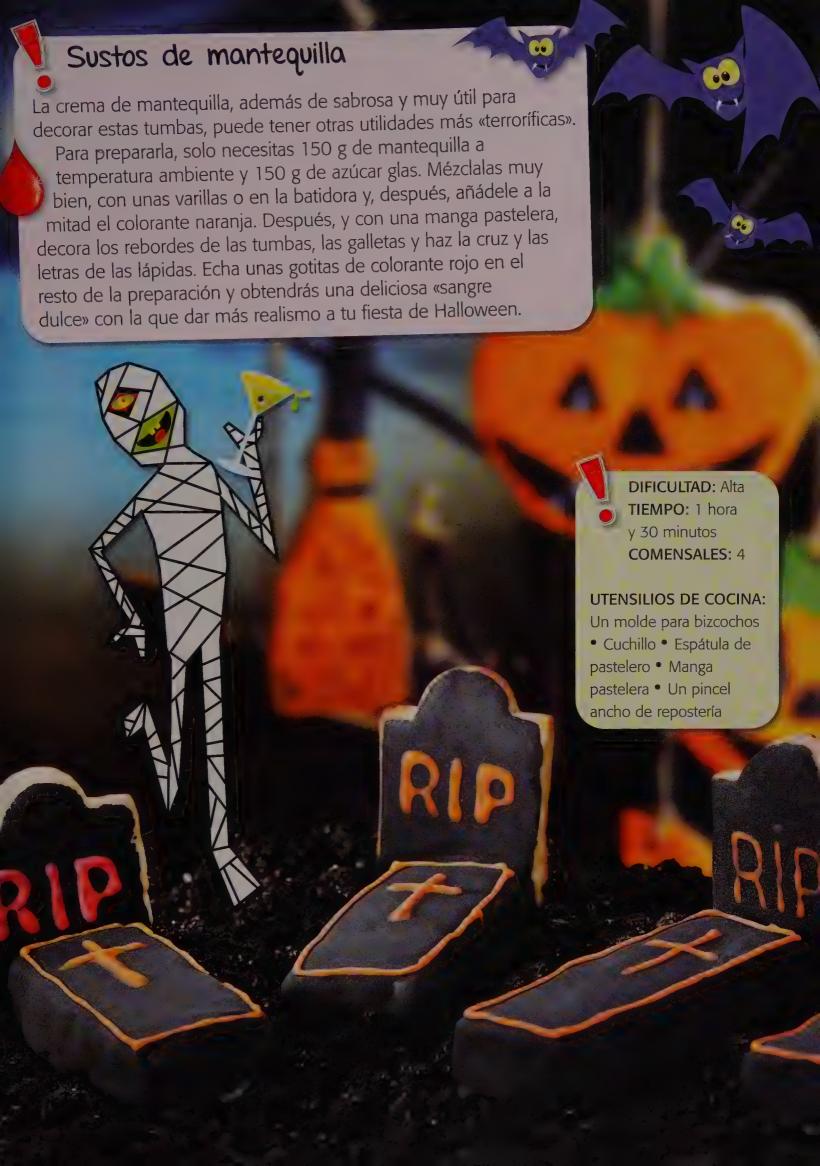
El fondant es una pasta parecida a la plastilina pero comestible que sirve sobre todo para decorar. Se hace con agua y azúcar, y se emplea, entre otras cosas, en la elaboración de los caramelos.

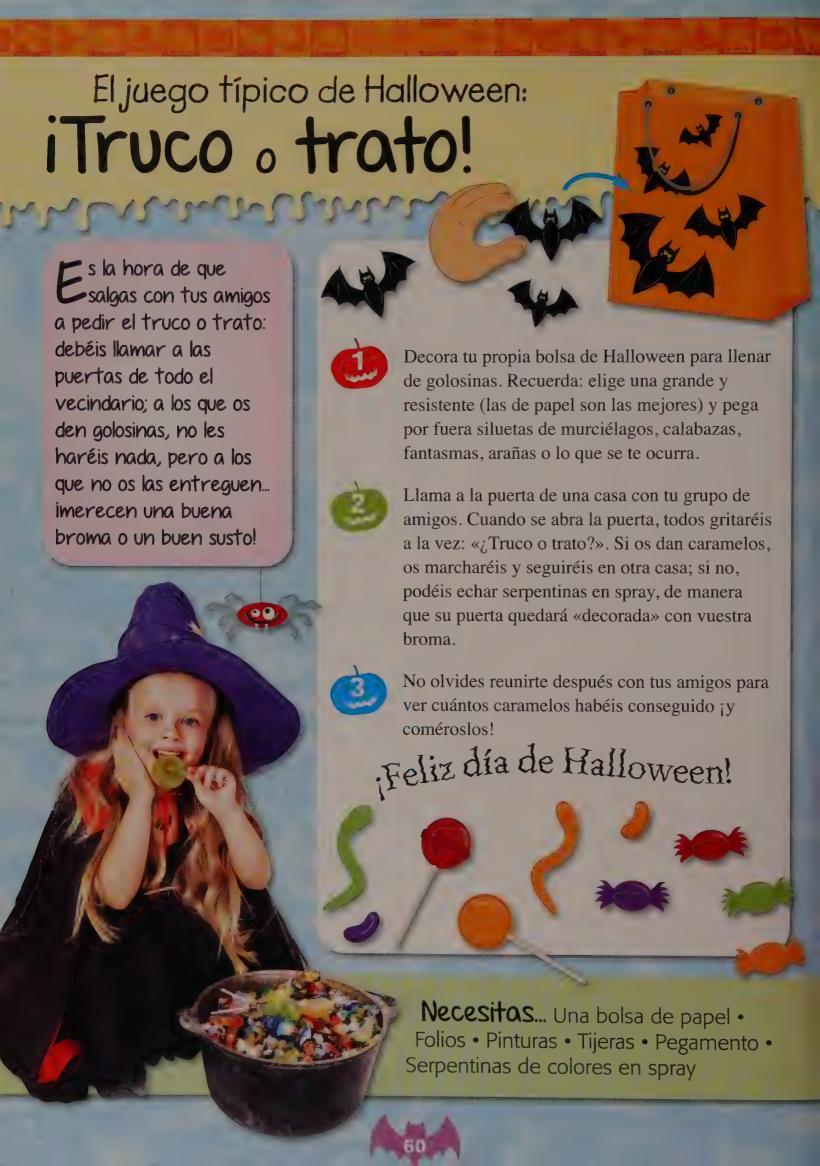


Para los pastelitos-tumba: 4 huevos • 200 g de cacao en polvo • 120 g de azúcar • 80 g de mantequilla • 180 g de harina • Un sobrecito de levadura en polvo • Galletas rectangulares

Para la cobertura y decoración: Fondant negro • Crema de mantequilla • Colorante naranja • Un pincel ancho de repostería









historia de miedo

Después de cenar, lo mejor es hacer algún juego relacionado con Halloween y qué mejor distracción que contar en grupo historias aterradoras. Nosotros te proponemos un ejemplo, pero seguro que también se te ocurren varias: escoge un escenario, unos personajes y unos ruidos, mézclalos con gracia y... ise van a morir de miedo!

Necesitas... Una linterna • Un bote de garbanzos • Un pañuelo • Una lata de conserva • iMucha imaginación!



control solves solves

Reúne a tus amigos en una habitación oscura y enciende la linterna. Mantén a tu lado todos los elementos que necesites para imitar los sonidos y empieza a hablar con voz baja y profunda.



Escoge un ambiente y unos personajes... por ejemplo: «Una noche de Halloween como esta, unos niños como nosotros salieron a pedir caramelos casa por casa. Se alejaron tanto, que se perdieron y terminaron entrando en un cementerio antiguo y abandonado...».



Ahora, unos efectos especiales: «No habían dado dos pasos cuando se puso a llover (agita un bote de garbanzos). Desesperados, los niños se refugiaron en un panteón del que salieron volando cientos de murciélagos (agita un pañuelo). Entonces oyeron un golpe terrible (golpea con una lata de conserva)».



Si tus amigos están ya muertos de miedo, ya verás cuando entre de golpe en la habitación tu hermano pequeño vestido de zombie...





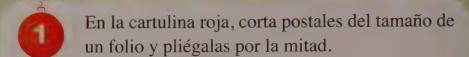
Fiesta de Navidad



Felicitación de Navidad

Merry Christmas!

o hay fechas más entrañables y divertidas que las de Navidad... iTienes mucho que hacer!: decorar el árbol, poner el belén, hacer dulces navideños... iUf! Pero tranquilo, te vamos a ayudar a vivir la Navidad más especial de toda tu vida. Comencemos por los preparativos previos: hacer las felicitaciones y un calendario de Adviento.



Es en la parte de fuera de la tarjeta donde vas a poner la decoración. Dibuja en el fieltro con un bolígrafo los motivos navideños que quieras reproducir. Puedes dibujar un reno, un árbol de Navidad, una estrella o cualquier otra cosa que se te ocurra.

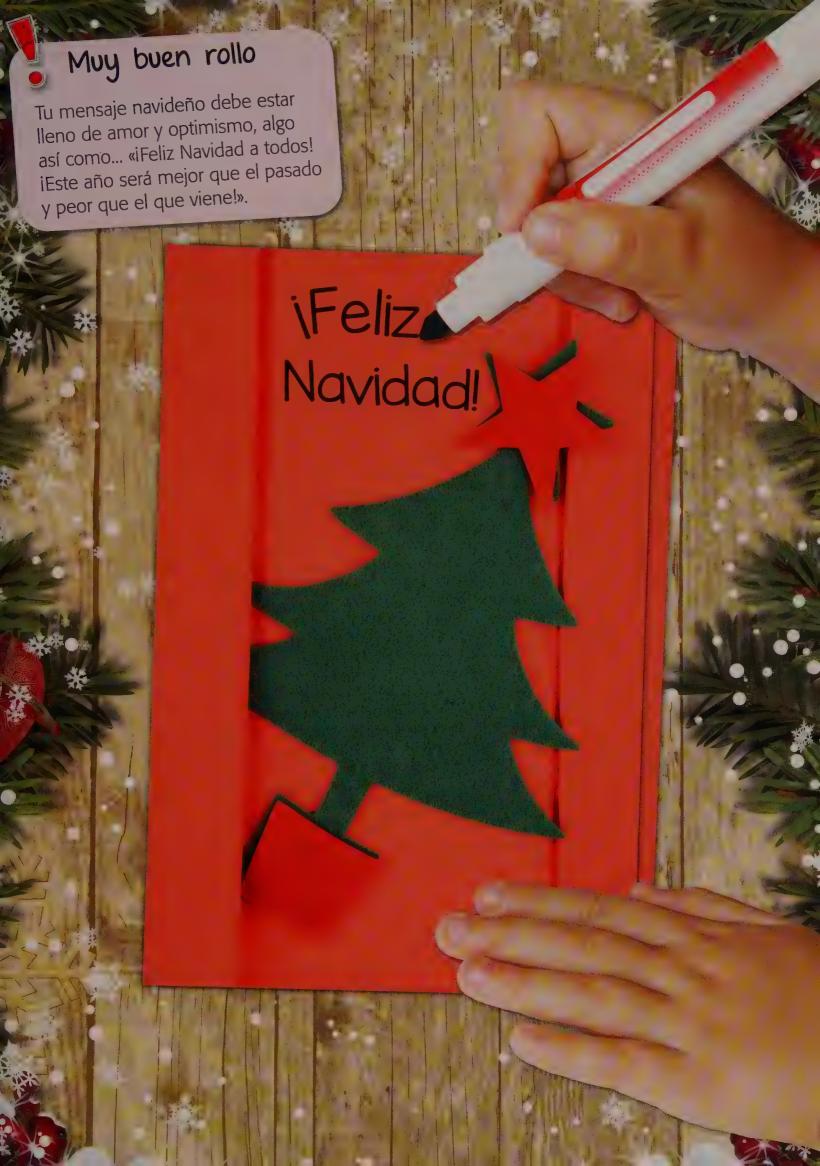
Es mejor que cortes cada pieza de distinto color; por ejemplo, pintar los cuernos del reno en fieltro naranja, la cabeza en marrón, la nariz en rojo, los ojos con fieltro blanco y negro...

Recorta los trozos de fieltro y pégalos en tu tarjeta, formando el dibujo completo. Escribe dentro tu mensaje y dale la felicitación a la persona que elijas. Puedes hacerlo en mano, pero es mejor mandarla por correo.
¡La sorpresa será mayor!

iA brillar!

Para darle un toque aún más navideño a tu felicitación, consigue rotuladores dorados y plateados (que dejan unas letras vistosas y escarchadas), y utilízalos para escribir la felicitación dentro de la tarjeta. También puedes añadir un poco de purpurina plateada y dorada al dibujo de fieltro de la portada.

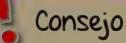
Necesitas... Lámina de cartulina roja • Fieltro de colores • Bolígrafo • Tijeras • Pegamento



Calendario de Adviento

¡La emoción de la cuenta atrás!

Lay algo más temocionante que ir contando día a día cuánto falta para Navidad? Esa es precisamente la misión de los calendarios de Adviento que, además, ofrecen una «sorpresa» cada día. Fabricar uno no es difícil.



Si colocas los calcetines en desorden, aún será más divertido tener que buscar el día que corresponde. Dibuja en el folio las plantillas de los calcetines. Puedes hacer varios modelos, para que así tu calendario quede más divertido. Dibuja también la plantilla de los números (del 1 al 24). Recorta con cuidado las plantillas.

Coloca las plantillas sobre los distintos fieltros y recorta los calcetines y los números. Corta también trocitos pequeños para hacer con ellos el talón, las punteras o los bordes de los calcetines. Pon algún detalle especial en el del día 24, como un bastón de caramelo.

Fabrica primero los calcetines, decorándolos a tu antojo con trocitos de fieltro y pegando los números en el centro. Pega las cintas de pasamanería. Después, pega los calcetines por el borde superior. Puedes hacerlo en orden o salteados.

Pega el fieltro en la barra o palo (puedes utilizar cinta adhesiva o pedir a un adulto que cosa una especie de bolsillo en la parte superior para introducir en él la barra) y colócalo en un lugar visible.

Necesitas... 2 folios A3 • Fieltro de muchos colores (cuantos más, mejor) • Una pieza más grande de fieltro u otro tejido resistente (tipo arpillera) para pegar los calcetines • Tijeras • Pegamento • Cinta adhesiva • Cintas de pasamanería rojas y blancas • Una barra o un palo de madera • Un regalo especial para el día 24



iBienvenida, Navidad!

Corona decorativa, jimprescindible!

Si ya has enviado tus felicitaciones y te estás comiendo las golosinas de tu calendario de Adviento, es hora de comenzar a decorar la casa. Empecemos por dar la bienvenida a la Navidad con la clásica corona que adorne la puerta o la mesa. Si la haces tú, sorprenderás a tu familia y a todas las visitas.

Consejo

También puedes comprar una base de corona (solo traen las ramas) y decorarla a tu gusto, añadiéndole todos los adornos que quieras. Pide ayuda a un adulto para que le dé dos vueltas al alambre (te puedes cortar y, además, hay que usar un alicates para cerrar el círculo). Después, con cuidado, une las ramas de pino (suelen venir con un poco de alambre en la punta, que deberás enrollar al alambre), o enrolla espumillón alrededor del alambre. Añade ramas o espumillón a tu corona hasta que esté bien tupida.

Para la decoración: pinta algunas piñas de distintos colores y déjalas secar. Recorta pequeños círculo rojos de fieltro (para colocarlos imitando las bolitas de acebo). Puedes aprovechar el fieltro y hacer con él alguna flor.

Pon en la base de las velas un poco de masilla adhesiva, para que queden más fijas a la corona, y pega las cuatro velas, una frente a otra. Con pegamento pon los círculos y las flores de fieltro sobre las ramas.

Finalmente, pega con cinta adhesiva las piñas (si quedan muy sueltas, puedes poner un poco de masilla en la base) y las ramitas de canela.

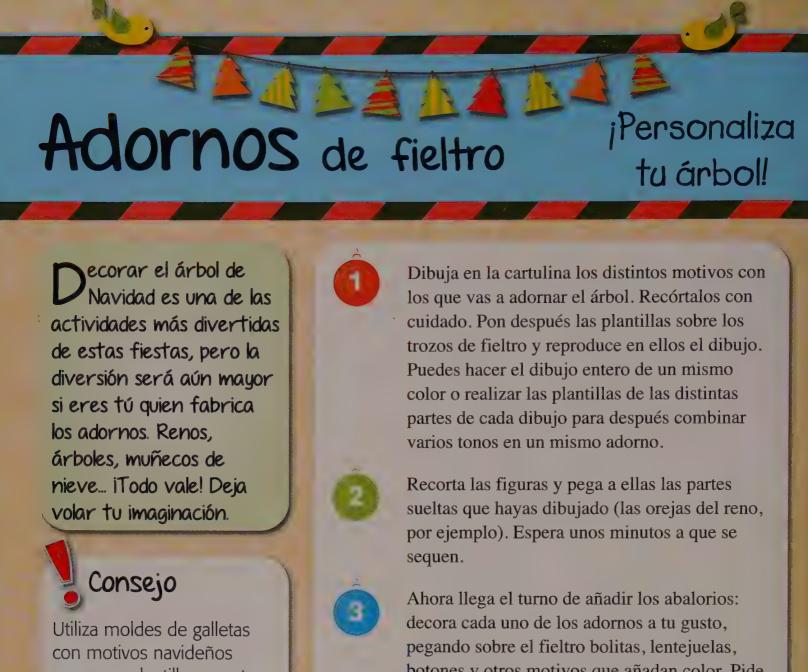
Necesitas... Alambre (unos 2 m) • Ramas de pino de plástico (en tiendas de artesanía o jardinería) o tiras de espumillón verde • Piñas (de las que se recogen en el campo o el bosque) • Pinturas en spray • Fieltro rojo • Tijeras • Masilla adhesiva (blu tack) • 4 velas grandes de colores • Pegamento • Cinta adhesiva • Ramitas de canela



Para la puerta: bolas y lazo

Nada mejor para dar la bienvenida a la Navidad que colgar la típica corona en la puerta. Se prepara de la misma manera que la de mesa, pero sustituyendo la decoración de esta por bolas de adorno y lazos de colores. Para adherir las bolas a la corona necesitarás un poco de alambre (también valen los ganchitos específicos para colgar los adornos del árbol), pasarlo a través del hueco de las bolas y enrollarlo bien en las ramas de la corona. Con las cintas de colores, haz distintos lazos pequeños y uno más grande (a ser posible rojo o dorado) para poner en la base de la corona. Reparte los lazos por toda la corona y pégalos bien con pegamento o con una cinta adhesiva fuerte (de las que pegan por ambas caras). iListo!





botones y otros motivos que añadan color. Pide como plantillas para tus a un adulto que dé unas cuantas puntadas con adornos. iUna hilo y aguja en los bordes de algunos de los buena idea! adornos: el efecto queda muy bonito.

Con pegamento, fija los dos extremos de cada cinta de color en el centro de la parte superior de los adornos, para que así resulte más fácil colgarlos del árbol.

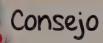
Necesitas... Una cartulina para hacer las plantillas • Lapicero • Fieltro de distintos colores • Tijeras • Abalorios para adornar (bolitas, lentejuelas, botones pequeños...) • Hilos de bordar y aguja • Pegamento específico para tela • Cintas de colores



Rollitos navideños

de tortilla, jamón y queso

En Navidad la comida es Eespecial, distinta a la del resto del año y, sobre todo, muy sabrosa. Tú también puedes participar en la preparación de esos menús tan exquisitos con recetas sencillas pero muy originales. ¿Te animas a descubrir tu faceta de chef navideño?

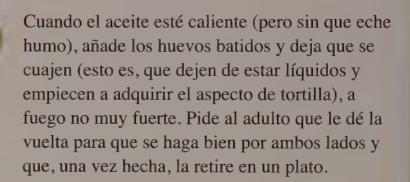


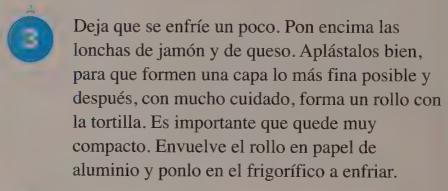
Si quieres dar un aspecto más navideño a tus rollitos, añade a la tortilla un poco de espinacas cocidas.

Así, tu receta será más colorida... y nutritiva.



Echa los huevos en un cuenco y bátelos bien con un tenedor (añade una pizca de sal). Echa un chorrito pequeño de aceite en la sartén y pide a un adulto que la ponga al fuego.





Un poco antes de que empiece la cena o comida navideña, saca el rollo del frigorífico. Pide ayuda a un adulto y, con un cuchillo afilado, cortarlo en mini rollitos más o menos gruesos. Presenta todos los rollitos en un plato amplio, sobre una «cama» de lechuga y adornados con el pimiento y el perejil.

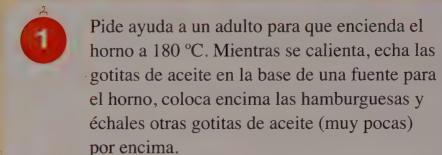
Necesitas... 3 huevos • Un poco de aceite de oliva • Sal • 2 lonchas de jamón de York • 2 lonchas de queso para fundir • Lechuga, perejil y pimiento rojo para adornar





Minihamburguesas Un clásico... jtambién en Navidad!

e acuerdo, no es un plato tipicamente navideño, pero, ¿a qué no se te ocurre un menú más delicioso para esas tardes de diciembre en las que fuera está lloviendo y en casa se está tan calentito. oyendo villancicos y viendo alguna de esas películas navideñas tan divertidas? iVamos a por esa hamburguesa!



- Mete las hamburguesas en el horno y déjalas hacer aproximadamente unos 10 minutos. Mientras, limpia la lechuga y córtala en porciones pequeñas.
- Prepara los panes. Separa las dos partes y ponlas en un plato grande o fuente. Pon en la base un poco de lechuga y añade encima la salsa barbacoa.
- Saca las hamburguesas del horno, ponles encima las lonchas de queso y vuelve a meter la fuente en el horno un par de minutos, hasta que el queso se funda. Pasado este tiempo, vuelve a sacar las hamburguesas y colócalas sobre el pan. Añade el ketchup y ponle encima otro poco de lechuga, antes de cubrirla con pan.



4 hamburguesas • Unas gotitas de aceite • Lechuga • 4 panes de hamburguesa • Salsa barbacoa • 4 lonchas de queso para fundir • Ketchup

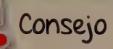




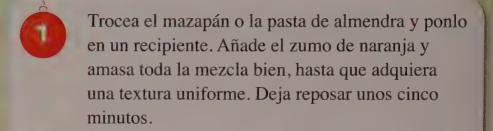
Bombones de mazapán

¡Bocaditos de placer!

El mazapán es un dulce típico de la Navidad. Generalmente se consume en forma de figuritas, pero, ¿qué tal prepararlo en una versión más divertida y decorada? ¡Con esta receta de bombones disfrutarás de todo su sabor!



Si no tienes a mano el fondant, puedes cubrir tus bombones con un delicioso glaseado (ver página 79), tintado con colorantes alimentarios. El sabor es igual de delicioso.



Pasado este tiempo, haz pequeñas bolitas de mazapán, todas del mismo tamaño, y ponlas en un plato grande, sin que se peguen unas a otras.

Amasa el fondant hasta formar una bola y estíralo un poco después. Divídelo en varias porciones, según el número de colores que vayas a dar a tus bombones. Para teñirlo, lo mejor es que utilices un palillo, lo introduzcas en el bote del colorante y, cuando esté impregnado del color elegido, lo coloques encima del fondant. Amásalo de nuevo, hasta que toda la porción adquiera el tono que has elegido.

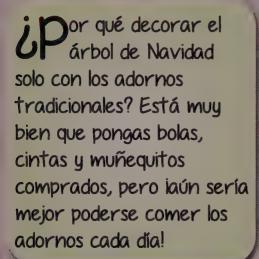
Amasa de nuevo el fondant y extiéndelo con el rodillo hasta conseguir una capa muy fina, y cubre con él las bolitas de mazapán. Coloca después las bolitas en las cápsulas de papel y cúbrelas con los adornos de azúcar (cuanto más variados, mejor).

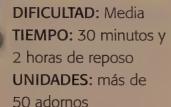
Necesitas... 200 g de masa de mazapán o pasta de almendra • Un chorrito de zumo de naranja • 200 g de fondant blanco (de venta en tiendas especializadas) • Colorantes alimentarios de distintos colores • Decoraciones dulces (arbolitos, animales, bolitas...) • Cápsulas o moldes de papel



Adornos para comer

Delicias en el árbol



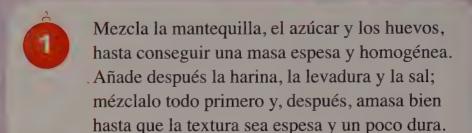


UTENSILIOS DE COCINA:

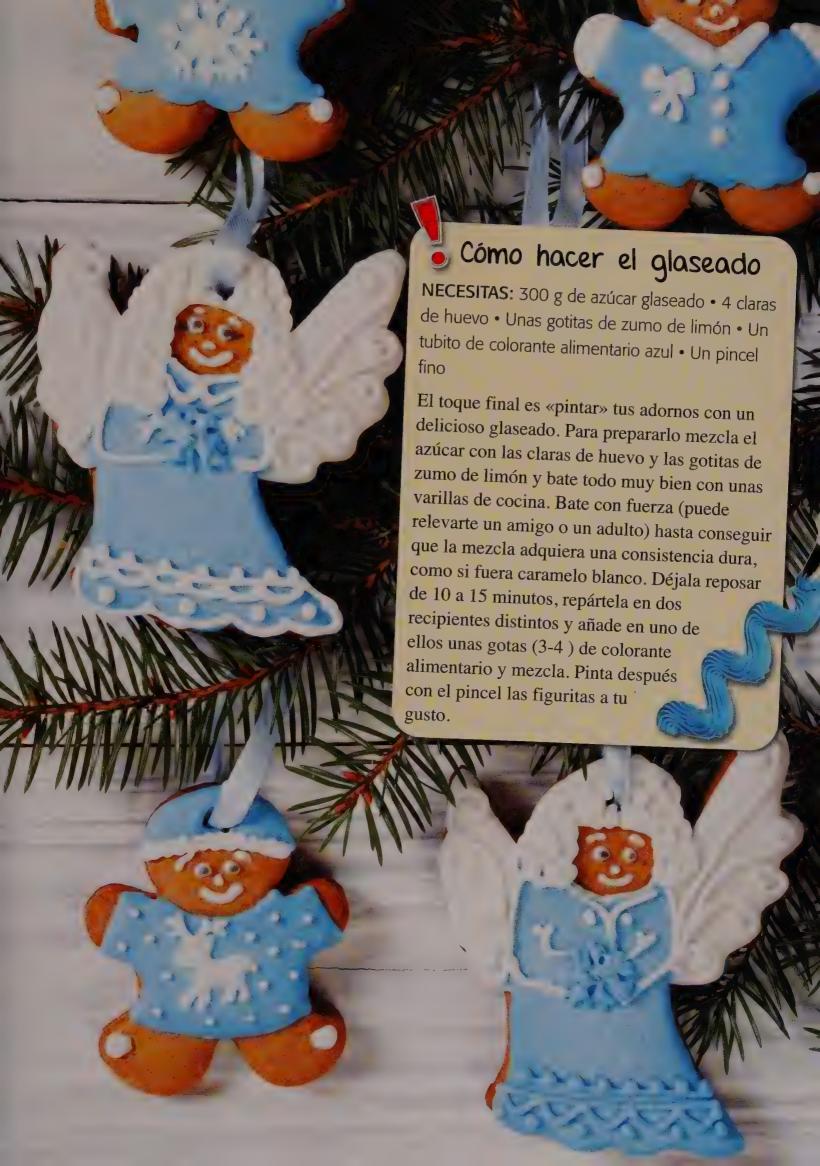
Film • Un rodillo de cocina •
Cortapastas con formas navideñas
• Fuente • Horno • Lazos y
cintas • Varillas

Necesitas...

100 g de mantequilla derretida (y más mantequilla para engrasar) • 100 g de azúcar • 2 huevos • 250 g de harina (y más harina para enharinar) • Una cucharadita de levadura • Una pizca de sal • Glaseado



- Haz una bola con la masa y envuélvela en el film de plástico. Déjala reposar en la nevera durante dos horas.
- Saca la bola de la nevera y enharina la superficie donde vayas a trabajar. Hay que ir enharinando para evitar que se pegue todo el tiempo. Con un rodillo, extiende la pasta hasta dejarla convertida en una lámina de unos 3 mm de grosor.
- Pon los cortapastas en la masa y ve formando las figuritas; procura que sean variadas (no las hagas todas iguales). Cuando hayas hecho todas las figuritas, recoge la masa que sobra y vuelve a alisar con el rodillo, repitiendo la operación hasta que te quedes sin masa.
- Engrasa con mantequilla la fuente del horno y coloca encima las figuritas. Pide a un adulto que las hornee a 200 °C durante 8-10 minutos. Hay que vigilarlas porque se queman fácilmente. Cuando veas que tienen la parte superior dorada, puedes sacarlas. Deja que se enfríen.
- Decóralas con el glaseado, ayudándote de un pincel. Deja secar un rato y, después, hazles un hueco en la parte superior y coloca a través de él cintas y lazos para colgarlas en el árbol.



Galletitas navideñas

¡No pueden faltar!



Viste tu mesa navideña de color y alegría con estas deliciosas galletitas. iTodos aplaudirán al cocinero!



DIFICULTAD: Media
TIEMPO: 40 minutos y
2 horas de reposo
UNIDADES: Para hacer
unas 40 galletitas

UTENSILIOS DE COCINA: Bol • Film • Un rodillo de cocina • Cortapastas navideños • Fuente de horno • Manga pastelera

Necesitas...

200 g de harina (y algo más para enharinar) • 75 g de azúcar • 80 g de mantequilla (y algo más para engrasar) • 2 yemas de huevo • 2 cucharadas de leche • Una cucharadita de esencia de vainilla • Una clara de huevo • 225 g de azúcar glas • 2-3 gotas de zumo de limón • Colorantes alimentarios rojo y verde • Toppings plateados

- Mezcla la harina, el azúcar, la mantequilla, las yemas de huevo, la leche y la vainilla en un bol. Cuando esté todo bien mezclado, amasa con las manos para obtener una pasta sólida y pegajosa.
- Haz una bola con la pasta; envuélvela en film y déjala reposar en el frigorífico durante dos horas.
- Aplasta la bola con el rodillo y deja una placa de masa de unos 3 mm de grosor. Para hacer este trabajo, necesitarás enharinar constantemente la superficie, la masa y el rodillo, o se pegarán.
- Con los cortapastas, ve haciendo figuritas.

 Recuerda que con la masa que sobra puedes volver a formar una placa y cortar más figuritas.
- Engrasa con mantequilla la fuente de horno y pide a un adulto que hornee tus galletitas a 200 °C durante 10 minutos.
- Cuando estén frías, es hora de decorarlas. Prepara un glaseado de este modo: bate la clara a punto de nieve (tiene que quedar espesa y blanca, así que mejor pide ayuda a un adulto) y añade, sin dejar de batir, el azúcar y el zumo de limón.
- Cuando tengas una masa lisa con el glaseado, divídela en tres partes. Deja una blanca y añade colorante verde y rojo en las otras. Pon el glaseado en la manga pastelera y cubre unas galletitas de rojo, otras de verde y otras de blanco.
- Con el resto del glaseado blanco, pon una boquilla más fina en la manga pastelera y haz los dibujos blancos de los copos de nieve. Adorna con toppings plateados y deja que se sequen.



Dulce casero de Navidad

¡Tu propio turrón!

Un dulce típico de la Navidad es el turrón. Lo hay de muchos tipos, pero todos sabemos que los más famosos son el duro y el blando. ¿Sabes que no es tan difícil de hacer? ¡Prueba con nuestra receta de turrón blando!



DIFICULTAD: Media

TIEMPO: 40 minutos y

3 horas de reposo

UNIDADES: Para hacer una

barra de turrón

UTENSILIOS DE COCINA:

Fuente de horno • Batidora • Varillas de batir • Molde • Papel de aluminio • Una espátula • Fuente



Tuesta las almendras en el horno. Es mejor que te ayude un adulto: tienes que poner las almendras peladas en una fuente de horno y dejar que se tuesten sin quemarse a 200 °C (vigílalas porque se queman con facilidad).



Parte las almendras en trozos más pequeños y bátelas con tres cucharadas de fructosa.



Pon la mezcla en un bol y echa el resto de la fructosa. Remueve bien. Echa la yema de huevo y vuelve a remover hasta que se mezcle por completo y quede una pasta homogénea.



Bate las claras a punto de nieve (se hace con varillas de batir, pero también hay batidoras que tienen este accesorio).



Añade las claras a la pasta y vuelve a mezclar todo muy bien.



Forra un molde tipo cake con papel de aluminio y echa la mezcla del turrón. Tienes que hacer una capa homogénea de unos 2 cm, ayudándote con la espátula.



Cubre el molde con papel de aluminio y pon un peso encima (unos libros, por ejemplo). Deja que repose durante tres horas y, después, quítale el peso y el papel de aluminio. Pon el molde boca abajo, sobre una fuente. ¡Tendrás una barra de turrón auténtica!

Necesitas... 250 g de almendras • 200 g de fructosa • Una yema de huevo • 2 claras de huevo

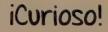




Doce uvas

¡Una tradición muy divertida!

Justo en el momento en el que comienza el Año Nuevo, es costumbre en algunos países comer doce uvas, una por cada campanada del reloj al dar las doce de la noche, y así tener suerte el resto del año. Haz la ceremonia de las uvas muy especial y... iCuidado con atragantarse!



También se dice que vestir con algo rojo la última noche del año trae suerte, así que ya sabes... iDe rojo, como Papá

Noel!

Puedes presentar las uvas de un modo diferente, por ejemplo, mezclando el color de ambos tipos de uvas. También, haciendo con las 12 uvas una brocheta o pinchando cada una de ellas en palillos, como si fueran un aperitivo. Un modo muy bonito es colocarlas en un plato agrupadas con forma de racimo y poner unas hojitas de hierbabuena en la parte superior, de modo que realmente parezca un racimo y no las uvas sueltas.

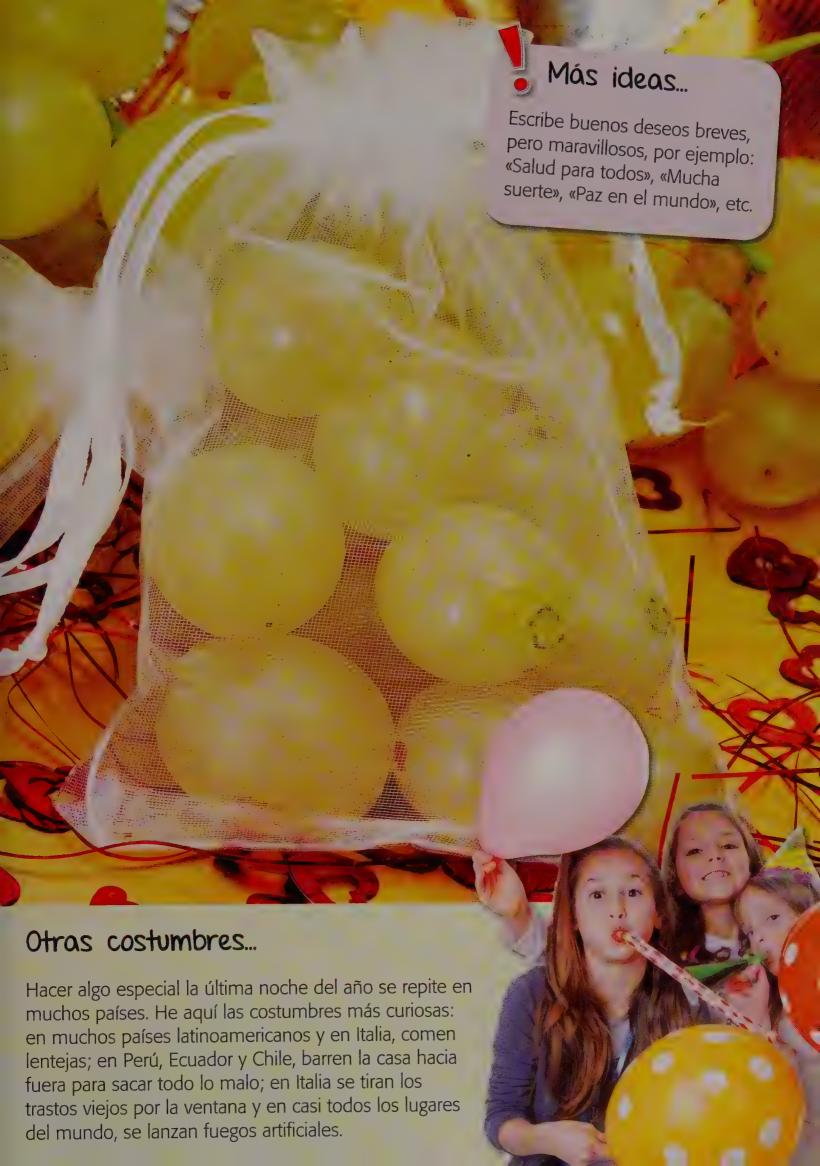
Para los golosos, puedes bañar las uvas una por una en chocolate fundido y dejar que se sequen ensartadas en un palillo: tendrás unas uvas muy dulces.

Para los románticos, ¿por qué no dejar por escrito nuestros buenos deseos para el próximo año?

Escribe en el fondo de cada moldecito de papel un buen deseo para el año entrante y coloca la uva encima. Cuando los invitados se las vayan comiendo, podrán leer tus buenos deseos.

¿Por qué ceñirte a las uvas? ¿Quién te dice que no puedes celebrar las 12 campanadas con 12 aceitunas, 12 gominolas pequeñas o 12 trocitos de queso? ¡Elige lo que más te guste!

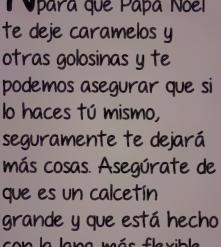
Necesitas... 12 uvas por cada comensal (pueden ser blancas, negras o mitad y mitad) • Un platito por cada comensal • Palitos de madera tipo brocheta • Palillos • Hojitas de hierbabuena • Un cuenco con chocolate líquido • 12 moldecitos de papel pequeños por cada comensal • Un bolígrafo

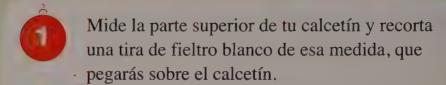


Calcetin de Papá Noel

¡Imprescindible para recibir tus regalos!

lecesitas un calcetín para que Papá Noel te deje caramelos y otras golosinas y te podemos asegurar que si lo haces tú mismo, seguramente te dejará que es un calcetín con la lana más flexible que encuentres... iAsí cabrá mucho más!





Del mismo modo, mide, recorta y pega trozos de fieltro blanco que cubran la puntera y el talón.

Dibuja motivos navideños en fieltro de colores. Vale un reno, un árbol de Navidad, un muñeco de nieve, el trineo de Papá Noel o el mismísimo Papá Noel. Hazlo por piezas y ve pegándolas en ambas caras del calcetín para que quede bien adornado.

Haz un asa de lana gruesa y cóselo en la parte superior para poder colgar tu calcetín (es mejor que te lo cosa un adulto).

Si quieres un calcetín gigante, puedes fabricarlo entero tú mismo. Para ello, dibuja una plantilla con la forma de un calcetín o bota todo lo grande que quieras, pásala sobre fieltro rojo y duplícala. Cose ambas partes (mejor que te ayude un adulto) y después decóralo igual que el otro calcetín.

Cuelga tu calcetín. Lo más típico es hacerlo en la terraza o en la chimenea, pero en realidad puedes utilizar cualquier sitio donde se vea bien: es un adorno muy vistoso y práctico.

Necesitas... Un calcetín rojo (el más grande que encuentres) • Fieltro blanco y de colores • Tijeras • Pegamento para tela • Lana • Aguja lanera



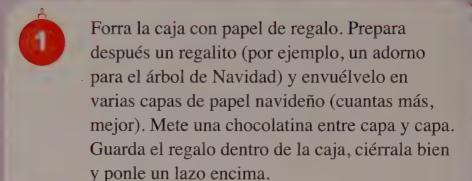
El regalo musical

Un juego para tu fiesta navideña

Navidad que no tenga como sonido de fondo los villancicos y otras canciones típicas de esta época. Por eso, ¿qué mejor «banda sonora» para este divertido juego?



Puedes hacer aún más emocionante este juego si sustituyes la chocolatina colocada entre capa y capa por mini regalos (una piruleta navideña, un juguete pequeño...).



Dile a tus amigos que se sienten en círculo y dale la caja a uno de ellos. Pide a un adulto que conecte el reproductor y que suba el volumen. Mientras suena la música, debéis pasaros el regalo de uno a otro, en círculo.

Más o menos cada 60 segundos, el adulto parará la música y entonces, el niño o la niña que tiene el regalo en sus manos en ese momento abre la caja, quita una capa de papel del regalo y se queda con la chocolatina.

Se vuelve a poner y a quitar la música varias veces, hasta que retiréis todas las capas del papel que envuelve el regalo. El niño o la niña que destape la última capa es el que se quedará finalmente con el regalo.

Necesitas... Una caja mediana • Papel de regalo vistoso •

Chocolatinas • Lazos • Tijeras • Cinta adhesiva • Un regalito para meter en la caja (un pequeño juguete, un libro, un adorno para el árbol hecho por ti...) • Música navideña o villancicos • Un reproductor de música



Fiesta de cumpleaños



Invitaciones

megadivertidas

Te invito a mi *fiesta de cumpleaños

IZ CUMPLEAÑOS!

Ya ha llegado! Te pasas todo el año esperando esta fecha: iel día de tu cumpleaños! Es una jornada especial: todos te felicitan, los regalos... Pero el momento más importante será cuando recibas a todos tus amigos para pasar juntos una fiesta increíble. Si quieres tener éxito, lo primero es preparar una invitación exclusiva.



Para hacer una INVITACIÓN TROQUELADA, pinta en una cartulina blanca un pastel de cumpleaños con sus velas y recórtalo con cuidado. Coloréalo por un lado y pon los datos por el otro.



Para hacer una INVITACIÓN de cumpleaños CON RELIEVE, recorta una tarjeta de 15 x 21 cm en una cartulina del color que más te guste. Pliégala por la mitad. En la parte de fuera irá la decoración y en la de dentro, los datos. Para decorarla, recorta letras de cartón grueso en las que ponga: «Te invito a mi cumpleaños», y pégalas. Luego, pega un trozo de serpentina (que esté rizada) en la parte superior, a modo de guirnalda.



Una INVITACIÓN verdaderamente ORIGINAL consiste en escribir tus datos en un globo hinchado, pero sin atar, y, después, desinflarlo. De este modo, todos tus amigos tendrán que inflarlo de nuevo para poder leer la invitación.



Otra opción son las INVITACIONES PERSONALIZADAS, que lleven tu foto (para que así nadie tenga duda de quién organiza la fiesta). Puedes sacarte fotos divertidas, por ejemplo, disfrazado, y poner un globo o «bocadillo blanco» saliendo de tu boca, en el que escribirás todos los datos.



También puedes meter tus invitaciones en sobres y pegar por fuera una piruleta.

Necesitas... Cartulina blanca y de colores • Lápices de colores • Tijeras • Cartón grueso • Lapicero • Pegamento • Serpentinas • Globos • Cámara de fotos • Sobres blancos y de colores • Piruletas





iBuena idea!

Si vas a hacer una fiesta temática, busca invitaciones a juego. Por ejemplo, si tu fiesta es de piratas, la invitación podría ser el mapa del tesoro. Y si es de princesas, debería ser una carta real que invite a todas las damas al baile...

Además, en tu invitación no pueden faltar estos datos: quién eres, el motivo de tu fiesta (tu cumpleaños), los años que cumples, el día y la hora de la celebración, la dirección de la fiesta y el teléfono. Echa mano de tu imaginación para conseguir una invitación de lo más original. Aquí tienes un par de ejemplos:



El rey y la reina
tienen el honor de
invitarles a la fiesta de
cumpleaños de la
princesita (tu nombre),
el (día) de (mes) a las
(hora) en nuestro
castillo (dirección y
teléfono).



El capitán pirata (tu nombre)
te espera en la gran fiesta
bucanera el (día) de (mes).
Zarparemos del puerto
(dirección y teléfono) a las
(hora).

¡Únete al abordaje!

Redecora tu casa

¡Es tu cumpleaños!

Para una buena fiesta de cumpleaños, además de alguien que cumpla un año más, es necesaria una buena decoración que dé color y

alegría a ese momento

tan especial.



Decora con globos

Sobre la mesa en la que vayáis a merendar, coloca globos de colores que cuelguen del techo. Solo tienes que inflar globos, atarlos a un cordel del largo adecuado y pegar el extremo con un poco de cinta adhesiva en el techo.



La guirnalda más clásica es la CADENETA. Para hacerla, recorta tiras de 12 cm de largo por 2 cm de ancho en cartulina de colores. Cuantos más colores mezcles, más divertida será. Pega la primera tira haciendo un círculo con ella. Enlaza otra tira con el primer círculo, pegándola después, y sigue haciendo esto hasta obtener guirnaldas tan largas como quieras para adornar las paredes o los muebles.



Los Banderines son otro tipo de guirnalda muy popular. Para decorar una pared o el techo con una guirnalda de banderines, dobla una cartulina de 12 x 12 cm por la mitad. Traza con ayuda de la regla tres banderines triangulares y recórtalos. Pasa un cordel por dentro de cada banderín y pega los bordes. Repitiendo estos pasos, construye la guirnalda tan larga como quieras. Puedes hacer banderines con todo tipo de motivos: corazones, flores, hombrecitos de papel, círculos... trázalos con lápiz sobre la cartulina doblada y recórtalos. Luego, pégalos manteniendo el cordel dentro.



Dispersa SERPENTINAS de colores sobre los muebles antes de que empiece la fiesta y lanza CONFETI al aire para que caiga al azar. ¡Luego habrá que ayudar a mamá y papá a recoger!

Necesitas... Cartulinas de colores • Tijeras • Pegamento • Regla • Lapicero • Cordel • Serpentinas • Confeti • Globos de colores • Cinta adhesiva • Globos de gas helio • Rotulador negro



Un regalo muy Sespecial

No te vamos a decir qué debes comprar a un amigo, pero sí cómo puedes envolverlo porque isabes que según el envoltorio que tenga un regalo, puede parecer más grande, más bonito, mejor o más importante? Te enseñamos algunos trucos para que tu regalo destaque entre los demás.



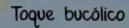
LAS MUÑECAS RUSAS: Si consigues cajas de distintos tamaños, puedes meter tu regalo en una de ellas y después meterla en otra caja más grande, y esa en otra aún más grande, y esa en otra mayor... y así sucesivamente. De este modo, crearás un gran misterio en torno a tu regalo porque para abrirlo del todo y poder verlo ¡tu amigo tendrá que abrir unas cuantas cajas!



EL SAQUITO: Si vas a regalar algo pequeño, ponlo en el centro de un papel celofán cuadrado y ciérralo con un lazo, como si fuera un saquito.



UN PERSONAJE: Otra opción para regalos pequeños es reciclar los tubos de cartón del papel higiénico. Decora el tubo de cartón pintando un personaje, por ejemplo, un niño. En la parte de arriba, hazle la cara; después, el cuerpo y las piernas. Recorta cartulina y haz unos pies que sobresalgan y cubre el agujero con cartulina. Después, mete tu regalo dentro del tubo y tapa el círculo superior con un poco de lana que simule el pelo.



Recorta flores, mariposas, corazones o estrellas de cartulina y pégalas en tu regalo. Son adornos fáciles de hacer y quedan muy bonitos.

Necesitas... Cajas de distintos tamaños • Papel celofán • Cintas • Tubos de rollos de papel higiénico • Pinturas • Cartulina • Tijera • Cinta adhesiva • Lana de colores



Sándwich COCOdrilo ¡Cuidado, que muerde!

MAÑ

MAÑ

Un delicioso sándwich se puede transformar en un temible cocodrilo, listo para morder... antes de ser mordido por ti y tus invitados. Prepara varios sándwiches antes de que lleguen tus amigos y ponlos sobre un plato o bandeja, con los dientes y los ojos hacia afuera, para ofrecer así un menú de lo más atemorizante. ¿Listo para hincarle el diente?



Divide el pan de perrito en dos mitades. Coloca sobre la mitad inferior una capa de lechuga lavada, otra de cebolla cortada en rodajas, otra de tomate lavado y cortado en rodajas y, finalmente, las lonchas de mortadela, dobladas en dos.



Con cuidado, haz pequeños agujeros en la tapa superior (en la parte de la miga) e inserta en ellos los granos de maíz, como si fueran unos dientes.



Finalmente, pincha dos aceitunas con los palillos y ponlas sobre un extremo de la mitad superior, para dar así forma a los ojos de este delicioso cocodrilo.



Variante hamburguesa monstruosa

Convierte una sencilla hamburguesa en un delicioso monstruo. Tan solo tienes que añadir a la carne una loncha de mortadela, dos rodajas de tomate y una rodaja de pepino (haz que sobresalga del pan, como si fuera la lengua de tu monstruo). Para terminar, pon encima dos aceitunas rellenas, pinchadas con un palillo. iVaya susto!

Necesitas... 4 panes de perrito caliente • Lechuga • Una cebolla cortada en rodajas • Un tomate cortado en rodajas • 12 lonchas de mortadela • Maíz dulce en grano • Aceitunas rellenas de pimientos



Cucharas de chocolate

¡De re-chu-pe-te!

iQue levante la mano la que no le guste el chocolate! Seguro que no verás ni una mano alzada si formulas esta pregunta entre tus amigos. Y es que sin duda, el chocolate es uno de los alimentos más deliciosos que existen. Por eso, ¿qué tal ofrecerlo a tus invitados en forma de unas originales piruletas? Se relamerán de gusto.



Coloca el chocolate negro partido en trozos en el bol de cristal y mételo en el microondas durante minuto y medio, o hasta que esté lo suficientemente fundido, pero no líquido. Mientras se calienta, pon las cucharas alineadas sobre una bandeja o plato grande.



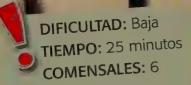
Con mucho cuidado para no quemarte (mejor, pide la ayuda de un adulto) saca el chocolate del microondas y, con una cuchara sopera, vete rellenando una por una las cucharas de plástico.



Deja reposar el chocolate unos 7-10 minutos y, después, pon una gragea de caramelo en el centro y reparte toppings por el resto de la superficie de la cuchara.

iCreatividad al poder!

Puedes alternar las cucharas de chocolate negro con otras de chocolate blanco (igual de delicioso). Necesitas la misma cantidad (200 g) y el procedimiento es el mismo: fundir el chocolate en el microondas y, después, rellenar y decorar las cucharas. Para darle un toque aún más original, añade un poco de sirope (de caramelo, fresa, melocotón...) cuando el chocolate se haya solidificado un poco. iPasarela de sabores!



UTENSILIOS DE COCINA:

Cucharas de plástico de colores (1 o 2 por cada invitado) • Bol de cristal • Bandeja • Cuchara sopera

Necesitas... 200 g de chocolate negro (para postres) • Toppings de colores (para adornar) • 200 g de chocolate blanco • Sirope de varios sabores



esperes a que el chocolate de la cuchara esté un poco solidificado antes de incorporar los caramelos y las bolitas de chocolate, porque si las pones sobre chocolate caliente, se pueden derretir y perder su forma y color.

en una nutritiva merienda, añade a las cucharas de chocolate frutos secos (cacahuetes, avellanas, nueces...). Notarás cómo aumenta tu energía, ya que este es el «efecto secreto» que tiene este tipo de alimentos.

Casita de golosinas ¡La merienda de Hansel y Gretel!

Te acuerdas del cuento de Hansel y Gretel, en el que los dos personajes disfrutaban de una casa hecha con golosinas? Pues ahora vas a reproducir esta dulce experiencia en tu fiesta de cumpleaños. Con galletas, gominolas y chuches, podrás preparar una merienda que dejará boquiabiertos a todos tus

Merengue

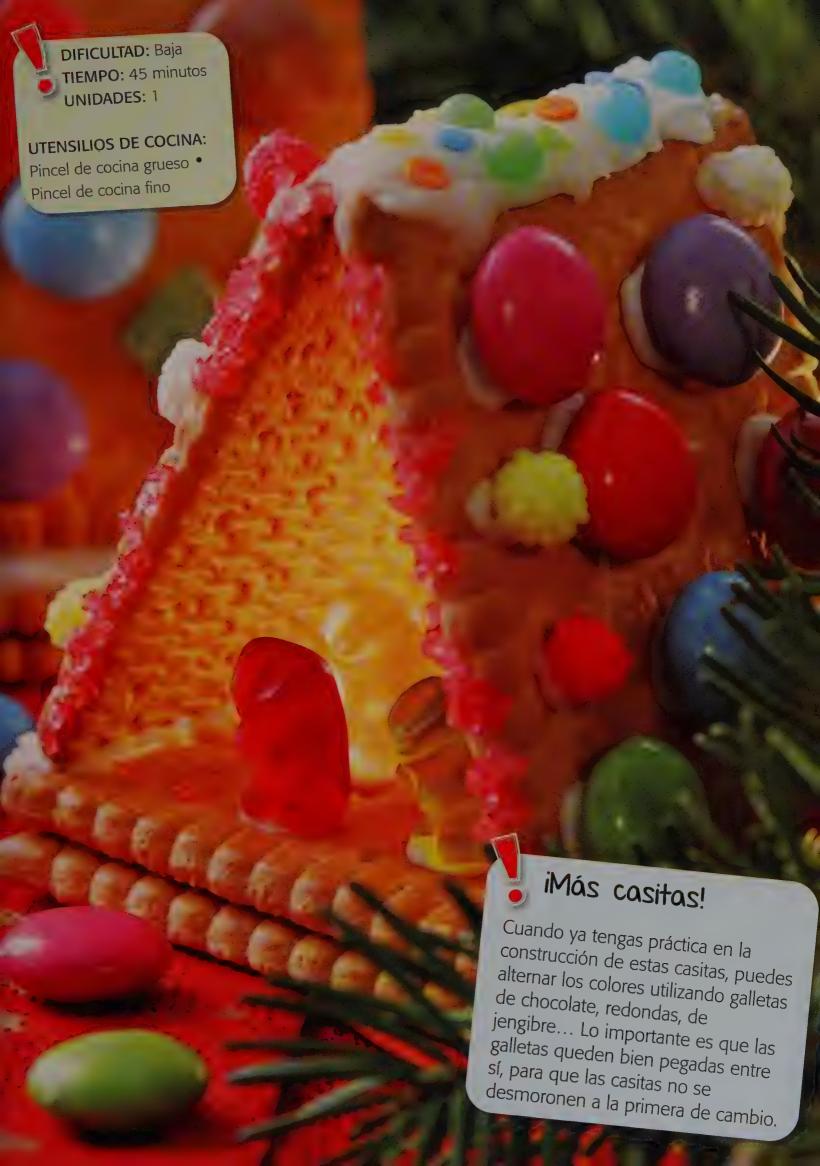
invitados.

Para preparar el merengue en casa, bate varias claras de huevo con mucha azúcar (cuanta más haya, más pegajoso quedará el merengue). Haz la base de la casa. Para ello, moja el pincel grueso en el caramelo y unta con él (como si fuera pegamento) dos galletas para unirlas. Espera unos minutos y comprueba que han quedado bien pegadas. Después, en las otras dos galletas, con el pincel fino, pinta con caramelo sus extremos y pega el extremo inferior a la base y el superior a la otra galleta, formando un triángulo. Espera unos 15 minutos, hasta que la estructura de la casa esté firme y se haya secado bien.

Con la ayuda del pincel grande, pinta con merengue el techo de la casa, como si fuera nieve, y reparte pequeños pegotes de merengue por todo el techo. Pon en cada pegote caramelos y grageas. Aprieta un poco, con cuidado, para asegurarte de que quedan en su sitio.

Con el pincel fino, pon pequeños montoncitos de merengue en el interior de la casa y coloca encima una figurita de gominola. Puedes poner figuritas variadas o representar una escena; por ejemplo, una familia de conejitos de gominola... Por último, con el pincel fino, pinta con un poco de caramelo el borde del frontal de la casa y espolvoréalo con los cristales de azúcar.

Necesitas... Sirope de caramelo •
16 galletas rectangulares por casita •
Merengue (ver recuadro) • Caramelos
pequeños de colores • Figuritas de
gominolas • Cristales de azúcar de
colores



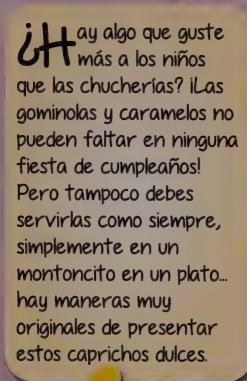


Fiesta gominolas Dulces caprichos





PARA HACER UNA BROCHETA, vete pinchando distintas gominolas en una brocheta y cuando las tengas todas, sírvelas con lazos o cintas atados como si fueran un ramo.



PARA PRESENTAR LAS GOMINOLAS de un modo más atractivo, pínchalas en palillos de fantasía y colócalas en un plato. Así parecerán un original aperitivo de lo más dulce.

PARA FABRICAR UNA TARTA DE GOMINOLAS, debes cortar tres círculos de corcho blanco, uno del tamaño de un plato llano, otro del de un plato de postre y otro del diámetro de una taza y colocarlos uno sobre otro pegados. Esta será la base de tu tarta, que irás forrando de gominolas variadas en forma y color, pinchadas en palillos de fantasía.

Puedes servir todo tipo de caramelos y chucherías en recipientes distintos y divertidos, por ejemplo en una copa, en moldecitos de papel para bombones, dentro de una huevera, en una caja de comida china...; deja volar tu imaginación!

Si compras gominolas temáticas, por ejemplo, todas de frutas, la brocheta quedará mucho más divertida, imitando a una real.

Necesitas... 1 kg de gominolas variadas, entre las que no pueden faltar las nubes o marshmallows • Lazos y cintas • Palillos de plástico de fantasía • Corcho blanco • Pegamento • 6 copas • 6 moldecitos de papel • Huevera



Tarta de cumpleaños júnica e irrepetible!

Tijate en las fotos de T tus cumpleaños pasados: ¿verdad que siempre hay una en la que estás soplando las velas de la tarta? No es posible celebrar un cumpleaños sin la tarta. Pero antes de gastar dinero en comprarla, ipor qué no hacerla en familia? iAsí no habrá ninguna como la tuya!



DIFICULTAD: Media TIEMPO: 1 hora **COMENSALES: 10**

UTENSILIOS DE COCINA:

Batidora • Molde redondo para bizcochos • Papel de aluminio • Horno • Un cuchillo de corte • Un cuchillo untador • Velas

Mezcla el yogur, el aceite, el azúcar, la harina y la levadura con la batidora hasta conseguir una masa pegajosa. Es mejor que te ayude un adulto.

Forra un molde redondo para bizcochos de papel de aluminio y echa la masa dentro. Hornéalo a 180 °C durante 30 minutos o hasta que esté bien cocido. Deja que se enfríe.

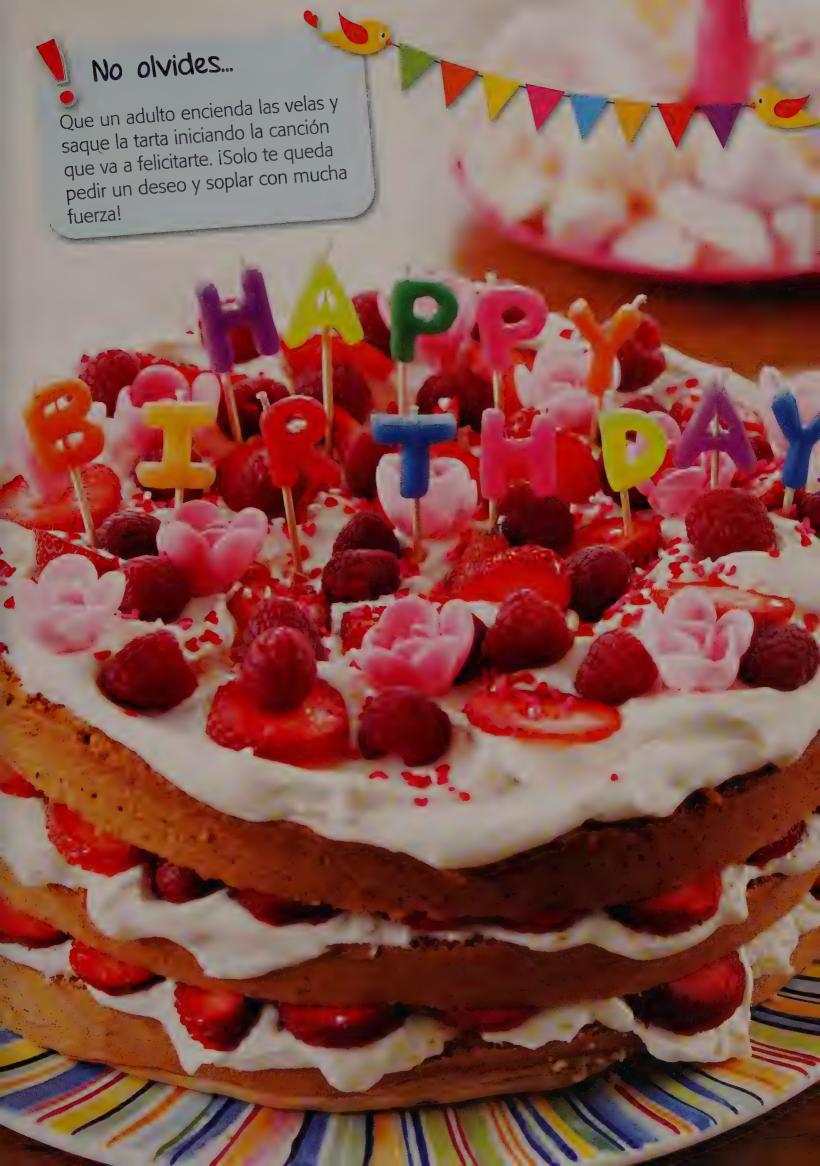
Corta el bizcocho en tres rodajas. Coloca la primera en un plato y cúbrela con nata montada. Coloca la siguiente capa de bizcocho y frutos rojos y haz lo mismo. Coloca la última tapa de bizcocho, que también untarás con nata.

Decora la última capa colocando los frutos rojos y las flores de azúcar a tu gusto.

> Antes de servir, pon las velas. Puedes poner unas de colores divertidos deseando un feliz cumpleaños, pero también velas con motivos de tus personajes favoritos o tantas como

número de años cumples.

Necesitas... Un yogur natural • Una medida del vasito del yogur de aceite de girasol • 2 medidas del vasito del yogur de azúcar • 3 medidas del vasito del yogur de harina • Un sobrecito de levadura • Un bote de nata montada • 100 g de frutos rojos (valen las fresas, frambuesas, grosellas, etc.) • 10 florecitas de azúcar



Cumpleaños en el CIRCO Maquillaje para chicos!

Probablemente
siempre hayas
deseado hacer una
fiesta de cumpleaños de
disfraces... Una buena
idea es conseguir
transformar tu fiesta
en una pista de circo,
llena de payasos. Tan solo
necesitas pinturas y
unas cuantas pelucas:
aquí te explicamos cómo
hacerlo.



En primer lugar, usa la esponjita para dar una capa blanca y espesa de maquillaje a los párpados y a todo el contorno de la boca. Deja que se seque bien... y no gesticules para que el resultado sea uniforme.



Con la ayuda del pincel medio y el color azul, delinea el contorno de los párpados, haciendo dos semicírculos sobre los ojos y pintando unas pestañitas laterales. Después, dibuja todo el contorno de la gran boca.



Con el color rojo, dibuja las características de la nariz y los mofletes. Luego, pinta los labios y continúa trazando la línea de la boca y las comisuras falsas. Salpica con el pincel fino la purpurina plateada y haz una cruz con purpurina dorada en los ojos.

Necesitas... Una esponjita de maquillaje • Maquillaje de colores: azul, blanco, rojo, purpurina plateada y purpurina dorada • Un pincel medio • Un pincel fino





Existe todo tipo de complementos para un buen maquillaje sin necesidad de comprar un disfraz completo. Y las pelucas en estos casos son muy socorridas. Por ejemplo, una de nylon, rizada y de color será el toque perfecto para tu disfraz de payaso y el de tus amigos. Las de papel, que están hechas a base de tiras de colores, también dan mucho juego. Y para completar el disfraz, cualquier pañuelo, pajarita, bufanda de colores u otro complemento servirán para fabricarte un atuendo de lo más vistoso.

Gatita linda

¡Maquillaje para chicas!

miauuuuu miauuuuu

Pintura, purpurina y la ayuda de un adulto. Es todo lo que necesitas para, en pocos minutos,

transformar tu cara en una preciosa

máscara de gatita.



Comienza usando los tonos más claros. En primer lugar, pinta las mejillas de color rosa pálido con una esponjita y deja secar. Utiliza un pincel fino y pinta los labios de rosa. Con el mismo pincel, esta vez con color blanco,

pinta la parte superior de las cejas en forma de ramas. Después, añade los bigotitos.

Usando el pincel fino, pinta las sombras rosas de las cejas, intercalándolas con las blancas.
Con el mismo pincel y color negro, añade las pestañas sobre los párpados; pinta la punta de la nariz, los puntitos del bigote y el hocico. Por último, haz tres bigotitos en cada mejilla.



Deja secar todo el maquillaje y finaliza con ligeros toques con el pincel medio de purpurina plateada en la nariz, los labios, las mejillas y el arco de los párpados, para dar así un aspecto más sofisticado a tu disfraz de gatita.



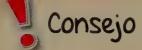
Necesitas... Maquillaje de colores: rosa, blanco, negro y purpurina plateada • Una esponjita de maquillaje • Un pincel fino • Un pincel medio



iVamos a jugar!

El momento más divertido de la fiesta

Ci quieres tener éxito Jen tu fiesta de cumpleaños, organiza unos juegos. No es necesario innovar demasiado, pero sí dirigir bien los juegos para que todos participen. Te damos algunas ideas para pasarlo mejor que bien.



El premio puede ser una medalla fabricada con una moneda de chocolate y una cinta.

iQue suene la música!

La música es un elemento clave en este juego. Lo mejor es que suenen varias canciones, con ritmo y divertidas, alternando una más lenta con otra más rápida. Una buena idea es grabar una selección de canciones, intercalando pausas (para el momento de sentarse). Así, no necesitaréis a un adulto que esté pendiente del aparato de música.

Necesitas... Tantas sillas como invitados haya, excepto una • Un aparato de música • Música que os guste • Un adulto que manipule el aparato de música • Un pequeño regalo para el ganador

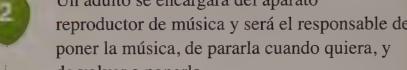
Las sillas musicales

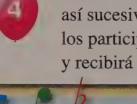
Coloca las sillas formando un círculo y sitúa a todos tus amigos alrededor.

> Un adulto se encargará del aparato reproductor de música y será el responsable de poner la música, de pararla cuando quiera, y de volver a ponerla.

Cuando comience a sonar la música, debéis empezar todos a bailar dando vueltas En el momento en que pare la música, trataréis de sentaros en la silla que tengáis más próxima, pero como faltará una, uno de tus amigos se quedará de pie y será eliminado.

Retirad otra silla y volved a iniciar el baile, y así sucesivamente hasta que solo quede uno de los participantes sentado, que será el ganador y recibirá un premio.









Carrera de sacos

NECESITAS: Tantos sacos de plástico o rafia como invitados haya • Un árbitro (papá o mamá)

- Un pequeño premio para el ganador
- 1. Los sacos pueden ser bolsas de basura grandes, pero es mejor que sean de rafia porque se rompen menos. Cada invitado meterá los pies y las piernas en su saco y lo agarrará por arriba con las manos.
- 2. El árbitro colocará el cordel en el suelo marcando la salida y la meta. Los saltadores se colocarán detrás de la línea de salida y el árbitro dirá: «Preparados, listos, ¡ya!».
- 3. Todos comenzaréis a saltar tratando de llegar cuanto antes a la línea de meta; el primero en cruzarla recibirá un premio.



Agua mágica Visto y no visto

Seguro que alguna vez has estado en un cumpleaños en el que un mago ha hecho sus trucos... pero tal vez en esta ocasión no haya dinero para contratar a uno. No te preocupes: iTú serás el mago! iEl gran mago Visto y No Visto! ¿Quieres aprender algunos trucos y dejar a todos con la boca abierta? Toma nota.



Llena cada botella de agua dejando un pequeño hueco de aire entre la tapa y el agua.



Con un pincel, pinta cada tapa por la parte de dentro con témpera, en una capa espesa. Pinta una de amarillo, otra de rojo, otra de azul y otra de verde.



Pon las tapas en las botellas con cuidado y colócalas sobre una mesa de manera que puedas recordar el orden: la primera, la amarilla; la segunda, la roja; la tercera, la azul y la última, la verde. Es importante que lo recuerdes.



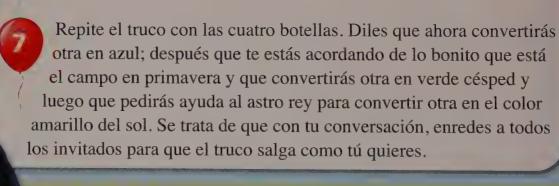
Haz entrar a los invitados y diles que el gran mago Visto y No Visto tiene poderes para cambiar de color el agua por arte de magia.



Pregunta a un invitado de qué color quiere que se vuelva el agua. Es muy probable que te diga uno de esos cuatro colores, porque son los más comunes, pero si no es así, dile que te da alergia ese color, pero que la volverás roja.

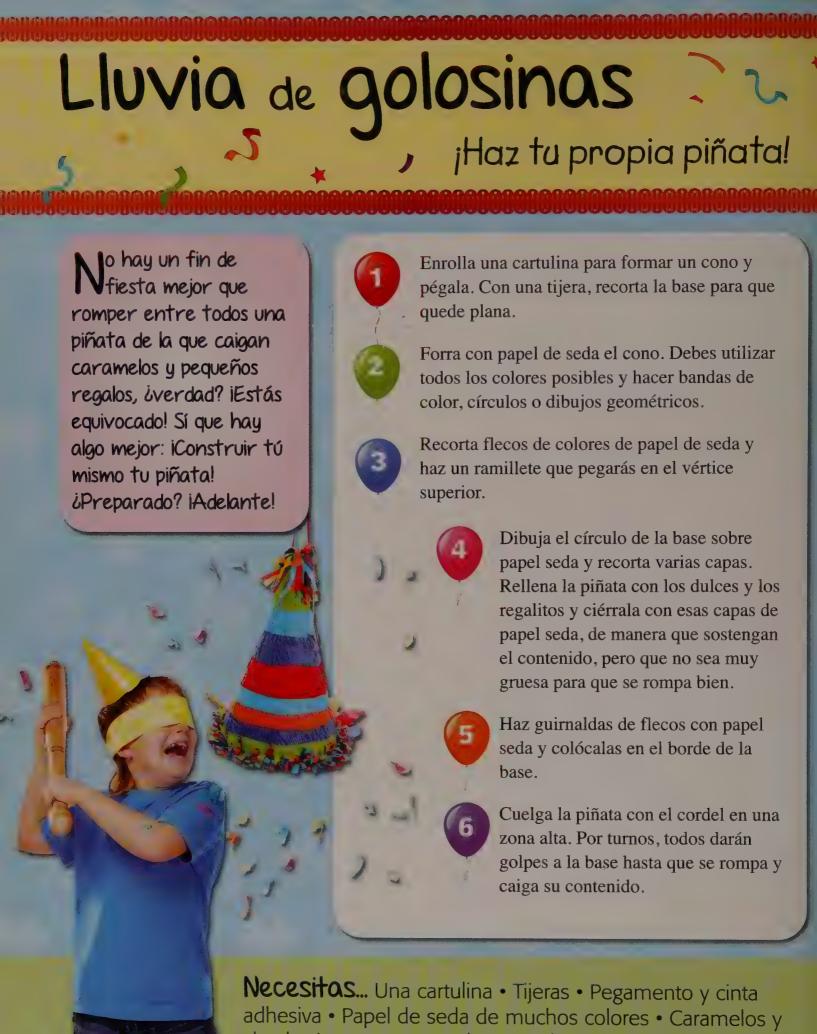


Toma la botella que sabes que tiene pintura roja en la tapa y, con mucha ceremonia, di las palabras mágicas mientras la agitas con cara de concentración. ¡El agua se teñirá de rojo!



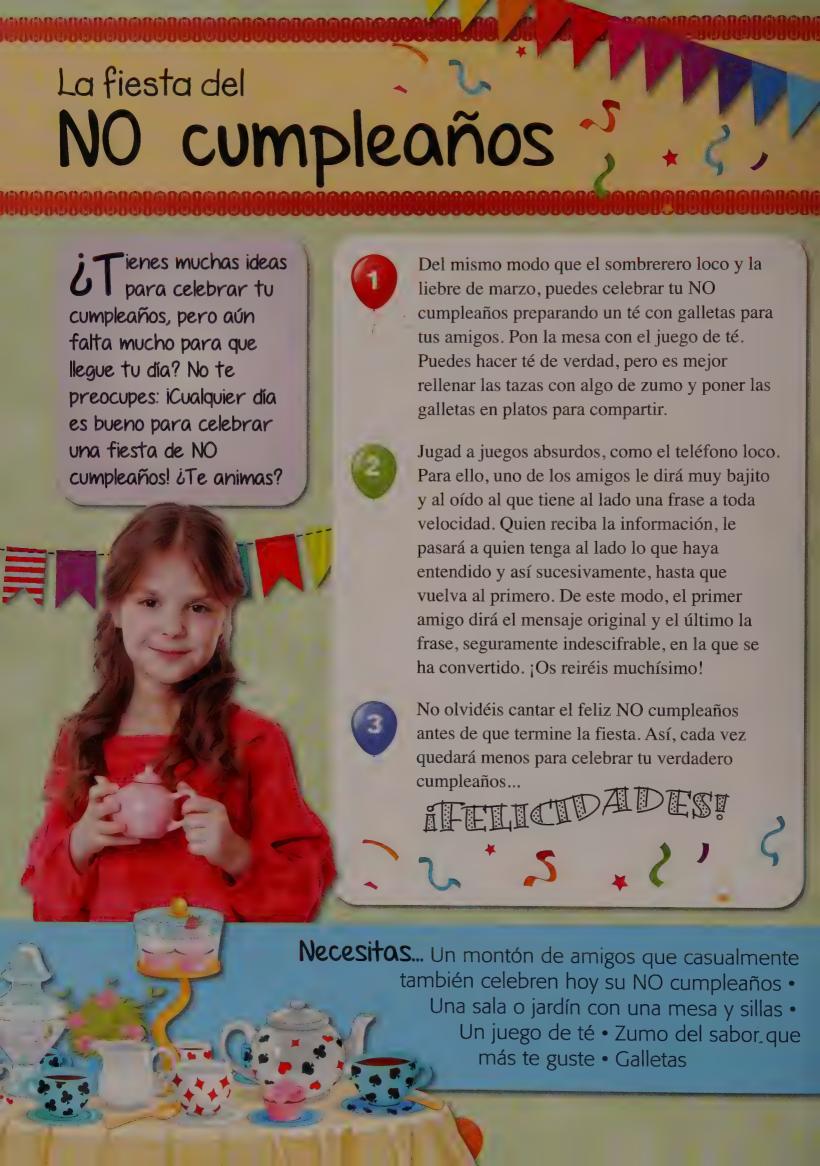
Necesitas... 4 botellas transparentes con tapa • Agua • Témperas de color amarillo, rojo, azul y verde • Pincel





chucherías pequeñas • Algún regalo pequeño • Un cordel • Un palo







Fiesta del Pijama













Amigas intimas

¡Te invito a mi fiesta del pijama!

Si vas a celebrar tu primera fiesta del pijama, lo primero que necesitas es unas cuantas amigas a las que invitar. Solo las más íntimas recibirán esta postal tan especial que puedes hacer tú misma.



Puedes hacer pulseritas de la amistad enfilando abalorios en un hilo de goma. Acompaña tu invitación con esa pulserita y todas las chicas de tu club la llevarán a tu fiesta. Dibuja en la cartulina las tarjetas, tantas como amigas vayas a invitar. Recórtalas y coloca las tarjetas sobre el papel de regalo; recórtalo, dándole la misma forma de la tarjeta. Por el reverso del papel (para no dejar marca), dibuja una ventana en el centro, recórtala con cuidado, y pega después el papel sobre la cartulina.

Mide las dimensiones de la ventana central y recorta tiras de blonda de papel de las mismas medidas. Pégala alrededor de la ventana, como en la foto.

Adorna el resto de la tarjeta a tu gusto: haz lazos con las lanas y pégalos; reparte los botones y pégalos también... Échale imaginación. Por último, escribe el texto de la invitación. Puedes copiar el que aparece en la foto o inventarte otro, pero es importante que no falten datos como el día, la hora y el lugar en el que se va a celebrar la fiesta.

Necesitas... Cartulina blanca • Papel de regalo de topos (o de otro diseño, como flores, pero que sean pequeñas) • Tiras de blonda de papel • Lanas • Botones pequeños de distinto color • Tijeras • Regla • Lápiz • Pegamento • Rotulador negro



Fiesta en tu habitación

¡Prohibido dormir!



🕇 n tu habitación vais a pasar toda la noche juntas, así que el espacio debe estar bien aprovechado y preparado para esta gran ocasión. Toma nota de estos consejos.



Si vas a hacer una fiesta de pijamas temática (por ejemplo, sobre hadas o princesas), decora la habitación con esos motivos.



Retira todos los muebles de tu habitación que no sean absolutamente necesarios. Cuanto más espacio tengáis, mejor.

Olvídate de tu cama. No es posible que tengas cinco o seis camas en tu dormitorio, de manera que todas dormiréis en el suelo. Coloca cojines en la zona donde vayáis a dormir y pon encima los sacos de dormir.

Reserva una zona de la habitación para los juegos, coloca allí alfombras o tapetes donde podáis sentaros todas juntas.

Ilumina la habitación con velas, es mucho más romántico, pero debéis ser cuidadosas: las velas deben colocarse lejos del suelo y tener un recipiente debajo amplio que recoja la cera sobrante. O usa las eléctricas, a pilas.

Otra forma de iluminar es poniendo telas de colores sobre las lámparas.

Haz un letrero de papel en el que ponga algo así como: «No molestar. Chicas disfrutando» y colócalo en el pomo de la puerta (¡sobre todo si tienes hermanos pequeños!).



Necesitas... Cojines y almohadones • Sacos de dormir • Tapetes o alfombras • Velas de cera o eléctricas • Telas de colores • Un folio y un bolígrafo





iAl rico canapé!

Pinchitos apetecibles

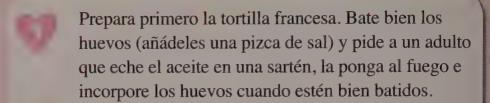
En una noche tan
especial, la mejor
opción para cenar son
los bocados para picar,
mucho más divertido
que sentarse
formalmente a la mesa.
Todos estos canapés
iresultan muy sencillos
de preparar!



DIFICULTAD: Baja
TIEMPO: 30 minutos
UNIDADES: 5

UTENSILIOS DE COCINA:

Sartén • Un cuchillo • Un cuchillo untador • Cortapastas con forma de corazón, estrella, etc. • Palillos



Mientras se hace la tortilla, da forma a los panes y a las lonchas de queso y jamón con los moldes.

Cuando la tortilla ya esté lista, déjala enfriar y dale forma, poniendo varios moldes encima y separando distintas figuras (la tortilla debe ser lo suficientemente grande para poder extraer de ella varias figuritas). Prepara los mini-canapés con los ingredientes que tengan la misma forma.

Lava las verduras y los tomates. Pide a un adulto que corte la zanahoria y el pepino en trozos pequeños y reparte la mezcla de verduras en cada plato, para que sirvan de «cama» a los canapés.

Figuritas de pan

Conseguir la forma de estos originales canapés es muy fácil: basta con utilizar cortapastas o moldes para hacer galletas en forma de corazón, estrellitas, etc, y aplicarlos sobre la tortilla, el jamón y el queso...

Necesitas... 2-3 huevos (para hacer la tortilla francesa) • Un poco de aceite • 10 rebanadas de pan de molde • 5 lonchas de jamón cocido • 5 lonchas de queso • Verduras crudas variadas (zanahoria, pepino) troceadas • Tomates cherry



Casitas de gnomo jun aperitivo mágico!

Coquetos, fáciles de preparar y, sobre todo, muy sabrosos, estos aperitivos a base de huevo y tomate poseen toda la magia de los bosques habitados por hadas, duendes y gnomos.

Consejo

El mejor complemento para este aperitivo es preparar una mesa en la que predominen los motivos típicos del bosque: hojas, flores, árboles... Pon agua a hervir (con la ayuda de un adulto) con una pizca de sal y deja los huevos dentro unos 5 minutos. Mientras, coloca hojas de lechuga en una bandeja.

Deja enfriar los huevos antes de pelarlos y dales un corte en la base para que se tengan en pie.

Lava los tomates y divídelos en dos. Ahueca el tomate por dentro con el cuchillo (que te ayude un adulto) para que así encaje el sombrerito rojo (el tejado) con el huevo (la casa).

Puedes decorar la casita poniéndole en el huevo duro (la base) unas alcaparras como ojos y una nariz y una boca de zanahoria. Para ello, traza agujeritos con el cuchillo en el huevo. También puedes poner un ramillete de perejil, como si fuera la pluma del sombrero.

> Con mucho cuidado, haz agujeritos en el tomate y pon en cada uno un poquito de mayonesa.

Necesitas... 3 huevos • Sal • Lechuga • Tomates • Alcaparras • Una zanahoria • Un ramillete de perejil • Mayonesa



Perritos calientes

Un clásico que no debe faltar

tot dog, pancho, jocho... estos son algunos de los nombres que reciben los perritos calientes en distintas partes del mundo. La forma de prepararlos puede variar (por ejemplo, en Chicago, una ciudad en la que los hot dogs son una institución, está prohibido echarles ketchup), pero en todas las versiones están igual de deliciosos. Ni tú ni tus amigas podéis pasar sin ellos en una noche tan especial como esta.

Pon en una cacerola agua suficiente como para cubrir todas las salchichas. Pide ayuda a un adulto y dile que la ponga a fuego máximo, hasta que hierva. Es entonces cuando hay que meter las salchichas en la cacerola, bajar la intensidad del fuego y dejarlas hacer durante 5-7 minutos. Cuando estén hechas, el adulto debe sacarlas con la ayuda de unas pinzas de cocina y sacudirlas o ponerlas encima de un escurridor para que eliminen toda el agua.

Abre los panes por la mitad y ponlos durante medio minuto en el microondas, para que se tuesten un poco. Sácalos con cuidado. Reparte las patatas en cada uno de los platos, para hacerle una «cama» al perrito.

Coloca la salchicha en cada uno de los panes; añade la mostaza (siempre en zigzag) y, si quieres, un poco de ketchup. Pon el perrito encima de las patatas...; y a

disfrutar!

Necesitas... 6 salchichas Frankfurt grandes • Agua para hervir la salchicha • 6 panes de perrito • Patatas chips para acompañar • Mostaza • Ketchup



Corazón de Pizza

¡Especialmente para tus archi-amigas!

Existe alguien en le guste la pizza? iNoooooo! Tu fiesta no tendrá éxito si falta este plato «estrella». Pero, ipor qué conformarte con la típica pizza? Atrévete a preparar una muuuucho más divertida.

DIFICULTAD: Baja
TIEMPO: 45 minutos
COMENSALES: 4-8

UTENSILIOS DE COCINA:

Cortapastas con forma de corazón • Cuchillo • Horno • Bandeja

Deja que la base de pizza se descongele a temperatura ambiente (tarda aproximadamente una hora). Cuando esté descongelada, pon encima los moldes y haz los corazones de pizza.

Pon el horno a calentar a 180 °C. Mientras, prepara la pizza. Unta cada corazón con tomate frito, pon encima la mozzarella. Corta los tomatitos cherry en rodajas y repártelos encima de la mozzarella. Espolvorea todo con orégano, coloca cada pizza en una bandeja de horno forrada con papel vegetal y pide a un adulto que la introduzca en el horno. Espera 10 minutos.

Cuando estén horneadas, pide al adulto que las saque y ponlas todas juntas en una bandeja o repártelas en platos individuales. Adórnalas con las hojitas de albahaca.





Batido rosa

¡La bebida de las princesas!

HILLSKIIII H

Todas las princesas desearían sin duda refrescarse con este nutritivo batido. Mamá no pondrá ninguna pega, porque está hecho a base de leche y fruta, y a tus amigas les chiflará porque... ies verdaderamente DE-LI-CIO-SO!



DIFICULTAD: Baja
TIEMPO: 20 minutos
COMENSALES: 5

UTENSILIOS DE COCINA: Un vaso alto • Batidora • Un cuchillo • 5 vasos de cristal • Pajitas de colores

En el vaso alto de la batidora, echa un yogur de fresa entero y la leche. Bate enérgicamente hasta que quede un líquido algo espeso y espumoso.

Lava las fresas una por una, quítales el rabito verde y córtalas en trozos más pequeños.

Añade al batido y bate de nuevo hasta que se deshagan las fresas y se integren bien.

Añade el azúcar y bate de nuevo. Procura que quede un batido con espuma.

Distribuye el batido en los vasos y, justo antes de servir, decóralos. Echa unas pepitas de chocolate en cada uno. Por su propio peso, se irán al fondo y se verán a través del cristal.

Coloca una pajita en cada vaso y decóralo también con una sombrilla de papel, así tendrá un aspecto tropical mucho más delicioso.

Si quieres, puedes dejarlo reposar en la nevera unas horas y decorarlo al final para servirlo muy frío.









Necesitas... Un yogur de fresa • 3 vasos de leche • 50 g de fresas • 4 cucharadas de azúcar • Pepitas de chocolate



Palomitas de maíz

¡No hay fiesta sin ellas!

En una fiesta del Epijama no puede faltar una buena película y la única forma de acompañarla para que resulte tan genial como en el mismo cine es haciendo unas deliciosas palomitas de maíz. Son facilísimas y puedes hacer muchas de una sola vez.



DIFICULTAD: Baja
TIEMPO: 10 minutos
CANTIDAD: Para hacer un
bol

UTENSILIOS DE COCINA: Una olla o sartén con tapa • Un cazo



Palomitas de maíz sencillas

- Es mejor pedir ayuda a un adulto porque podrías quemarte. Hay que poner al fuego máximo una sartén con un poquito de aceite.
- Cuando esté caliente, echa el maíz y tápalo.
- Pronto empezarás a escuchar las explosiones del maíz; entonces hay que agitar la sartén para que se hagan todos los maíces y no se quemen.

 Ten cuidado si abres la tapa, porque ¡las palomitas saldrán volando!
- Cuando dejes de escuchar explosiones, están hechas. Retíralas del fuego y échalas en un bol. Ponles sal y... ¡a disfrutar!

Palomitas de maíz dulces

- Si quieres palomitas dulces, calienta en un cazo aparte unas cucharadas de azúcar.

 Cuando esté líquido, mézclalo con miel y echa las palomitas dentro dando vueltas para que se mezcle bien.
- Cuando se sequen, sabrán muy dulces y estarán crujientes.

Necesitas... 20 g de maíz por persona • Aceite de oliva • Sal • Azúcar • Miel



Una peli de terror

¡Aaaaaaahhhhhhhhh!

HINSKIIII H



¿Qué sería de una noche de fiesta sin poner una peli de terror? Ya tenéis las palomitas, así que sentaos todas en círculo frente al televisor y elegid una para pasar miedo... ipero también para reíros mucho!

TOP 5 DE PELÍCULAS TERRIBLES

«LA FAMILIA ADAMS»: Todos conocemos a esta extravagante familia que vive en una mansión y cultiva plantas carnívoras. ¿Qué puede ocurrir en una familia capitaneada por un matrimonio en el que, por destacar algo, diremos que la madre, Morticia, va siempre de negro y le encanta pasear por los cementerios? Todo es posible en una trama así. Disfrutaréis muchísimo de este clásico del cine.

«LA NOVIA CADÁVER»: Esta película os gustará mucho porque une el cine de terror con una historia de amor preciosa y al ser de dibujos, no da tanto miedo como otras. Su director, Tim Burton, es un genio en este género.

«CASPER»: La conmovedora historia de un niño muerto convertido en un fantasma es la trama de esta famosísima película de dibujos animados en la que el pequeño protagonista trata de ayudar a los humanos.

«PESADILLA ANTES DE NAVIDAD»: Otro clásico de Tim Burton, en este caso es una película de dibujos animados y además, musical. Una bonita mezcla de temas horrorosos como Halloween y una Navidad muy tétrica.

«EDUARDO MANOSTIJERAS»: En este film, Tim Burton prefirió los personajes reales. Su protagonista es un extraño robot con tijeras en las manos capaz de fabricar con el pelo o los setos de sus vecinos verdaderas obras de arte. Esconde, además, una bonita historia de amistad.

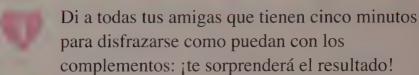


Karaoke

¡Canta tus canciones favoritas!



Seguro que todas tus amigas son un poco artistas (y tú también), así que es imprescindible que montes un karaoke. Todas cantaréis y bailaréis, os reiréis muchísimo y además aprenderéis a hacer un micrófono de juguete. ¿Preparadas?



Una de vosotras encenderá la música y el resto irá haciendo su actuación. Puede ser en solitario, en dúos, en tríos o en grupo, lo importante es que participéis todas y sea divertido.

Para cantar, usad el micrófono que habéis hecho. Naturalmente, podéis elegir entre cantar la letra siguiendo la música como en el auténtico karaoke o elegir hacer puro teatro: solo moveréis la boca y bailaréis al son de vuestros discos favoritos.



Si no tienes un karaoke, haz un micrófono casero

Necesitas un rollo de papel higiénico o de cocina, pintura negra o gris, papel de aluminio y pegamento. Pinta el rollo de papel de negro o de gris: será el mango del micrófono, así que espera a que se seque bien o las manos se te quedarán pringosas. Haz una bola con papel de aluminio lo suficientemente grande como para tu rollo de papel y colócala encima. Si pones unas gotas de pegamento se fijará mucho mejor. Ya tienes un micrófono, ique empiece el karaoke!... Pero recuerda que si saltas muy fuerte en la cama al son de la música, puede romperse... isé prudente!

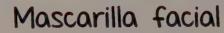




Secretos de belleza

¡Cambia tu look!

Una de las cosas más divertidas que hacer con las amigas es compartir secretos de belleza con un juego de cambio de look. Para ello, podéis poneros mascarillas, peinaros, maquillaros y pintaros las uñas. ¿Preparadas?



- Mezcla en un platito la miel con la leche y la clara de huevo hasta obtener una pasta.
- Aplícate la mascarilla con los dedos sobre la cara, teniendo cuidado de no ponerla sobre los labios ni los ojos.
- Coloca bajo tus ojos (en la zona de las ojeras) media rodaja de pepino.
- Deja actuar la mascarilla durante 15 minutos, en los que estarás muy relajada. Después, tira el pepino y retírate la mascarilla con una esponjita mojada en agua tibia. ¡La piel te quedará muy suave!

Manicura y pedicura

- Lima las uñas de las manos y de los pies para darles forma suave y redondeada. Podéis limároslas unas a otras.
- Pinta tus uñas del color de moda. Empieza haciendo una pasada gruesa con el pincel por el centro de la uña y luego los laterales. Tranquila, si te sale mal, siempre puedes empapar un disco de algodón en quitaesmalte, borrarlo todo y volver a empezar.

Necesitas... Una cucharada de miel • Una cucharada de leche en polvo • Una clara de huevo • Un pepino • Una esponjita con agua • Una lima de uñas • Laca de uñas del color que más te guste • Discos de algodón • Quitaesmalte

¿Y qué tal si cada uña va de

un color? Divertido, ¿verdad?

120 colores diferentes!



Guerra de almohadas

¡Divertida y relajante a la vez!

Prepara bien una buena guerra de almohadas: es tan divertida que hasta tus padres querrán participar. Solo durará diez minutos, ipero serán los mejores de la noche!

Consejo

¿Quieres dejar a tus amigas literalmente a-lu-ci-na-das? Pues camufla entre los cojines dos o tres que emitan sonidos: risas, el mugido de una vaca... (los puedes encontrar en jugueterías y tiendas de artículos de fiesta).

Cada una de vosotras elegirá un almohadón y lo agarrará fuertemente con las dos manos. Os colocaréis en círculo.

Papá o mamá tocarán el silbato y entonces todas empezaréis a pegaros con las almohadas. No se trata de haceros daño, sino de divertiros, por lo que hay que hacerlo flojo y rápido: intenta dar todos los almohadazos que puedas y recibir los menos posibles.

Transcurridos diez minutos, papá o mamá tocarán de nuevo el silbato y terminará la guerra. Estaréis agotadas y muy despeinadas. Es un buen momento para iniciar una actividad tranquila.

Beneficios de una buena guerra de almohadas

- 1. Libera la tensión de todo un duro día de colegio.
 - 2. Reduce el estrés de los exámenes.
 - 3. Relaja la mente.
 - 4. Mueves hasta i440 músculos! (todos los que movilizas al reír y algunos otros más).

Necesitas... Almohadas y cojines (mejor si son grandes y muy blandos y mejor aún si están rellenos de plumas) • Un silbato

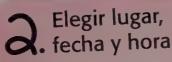


8 Consejos para que tu fiesta sea todo un éxito

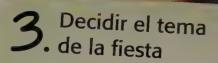
Sea cual sea el motivo de tu fiesta, debes seguir unos pasos imprescindibles para que se convierta en un auténtico éxito. Aquí te los presentamos de forma resumida:

1. de invitados

Es necesario que hagas una lista de invitados para evitar sorpresas: de esta forma ajustarás el número de regalitos con que quieras obsequiar a los participantes de tu fiesta, por ejemplo, pero sobre todo papá o mamá podrán calcular con mayor exactitud cuánta comida tienen que hacer para agasajarlos.



Es mejor que planifiques la fiesta un mes antes aproximadamente, y no improvisar con la fecha. Lo más adecuado es hacerla un sábado por la tarde, para que los papás de tus amigos y amigas puedan traerlos a tu celebración y además no tengáis que hacer los deberes de la escuela para el día siguiente.



Si quieres hacer una fiesta temática, elige un tema que pueda gustar a todos tus amigos: un personaje de dibujos animados, de alguna película, pero también puede ser de dinosaurios, de piratas, de princesas...



4. (imprescindibles)

En este libro te hemos enseñado a hacer con tus propias manos unos cuantos modelos de invitaciones, pero también puedes mandarlas por correo electrónico. Eso sí, procura enviarlas con una o dos semanas de anticipación, y no olvides indicar tu nombre, la fecha y la hora de la celebración y tu dirección (si es posible, con un croquis para que tus invitados no se pierdan).

5. Decoración de tu fiesta

Para ayudar a papá y a mamá con el presupuesto, lo mejor es hacer con tus propias manos el decorado de tu fiesta; te hemos dado algunas ideas para hacerlo según el tipo de fiesta. Recuerda que los accesorios de mesa, como platos, vasos, servilletas, manteles, etc., forman parte de la decoración.



6. Comida y pastel de cumpleaños

En este libro encontrarás variadas y riquísimas recetas para agasajar a tus invitados; pero si es una fiesta de cumpleaños lo que celebras, no debe faltar un pastel con las correspondientes velas. Puedes preparar unas linternas pequeñas para que tus invitados las enciendan cuando al salir el pastel, se apague la luz y te canten el «Cumpleaños feliz».

7. Música, juegos y sorpresas

Ten a mano la música que más os guste; una persona deberá encargarse de esto el día de la fiesta. Te hemos explicado algunos juegos para que lo paséis bien después de comer o merendar, pero además puedes preparar unas sorpresitas de recuerdo para tus invitados (una bolsita de golosinas, por ejemplo).



8. Fotos y vídeos

iNo te olvides de hacer fotos y vídeos de tu fiesta para mantenerla en el recuerdo! Procura tener ese día baterías nuevas y tarjetas de memoria SD vacías.

Para saber más: no se dice igual

A la hora de hacer las recetas que te proponemos en este libro, ten en cuenta que algunos ingredientes no se llaman igual en España que en otros países. Aquí tienes algunos ejemplos:



· Mantequilla: manteca. Merengue: besito. • Mora: nato. • Mostaza: jenabe. • Nata líquida: crema de leche sin batir. Orégano: mejorana. · Palomitas de maíz: pororó, rosita de maíz, pochoclo. • Pan de molde: pan inglés, pan sándwich, cuadrado, pan de caja. · Pastel: budin. • Patata: papa. • Pimiento: chile, ají, conguito, chiltipiquín,

• Salchicha: chorizo, cervela,

• Sándwich: emparedado.

• Tomate: jitomate.

• Zanahoria: azanoria.

chiltona.

moronga.

• Zumo: jugo.













Hay fiestas para todos los gustos y épocas del año: ya sea Carnaval, Halloween, Navidad, tu celebración de cumpleaños o una fiesta del pijama, en este libro encontrarás los «ingredientes» básicos indispensables para que sean todo un éxito. Solo hay una cosa que no puede faltar a la hora de organizar tu fiesta: las ganas de divertirte.

En cada una de las propuestas (recetas, maquillajes, decoraciones, invitaciones, juegos, disfraces, actividades...) encontrarás una explicación paso a paso de cómo llevarlas a cabo y qué materiales o ingredientes necesitas, así como trucos y sugerencias para que te queden «redondas» y tus invitados salgan encantados de ellas.

